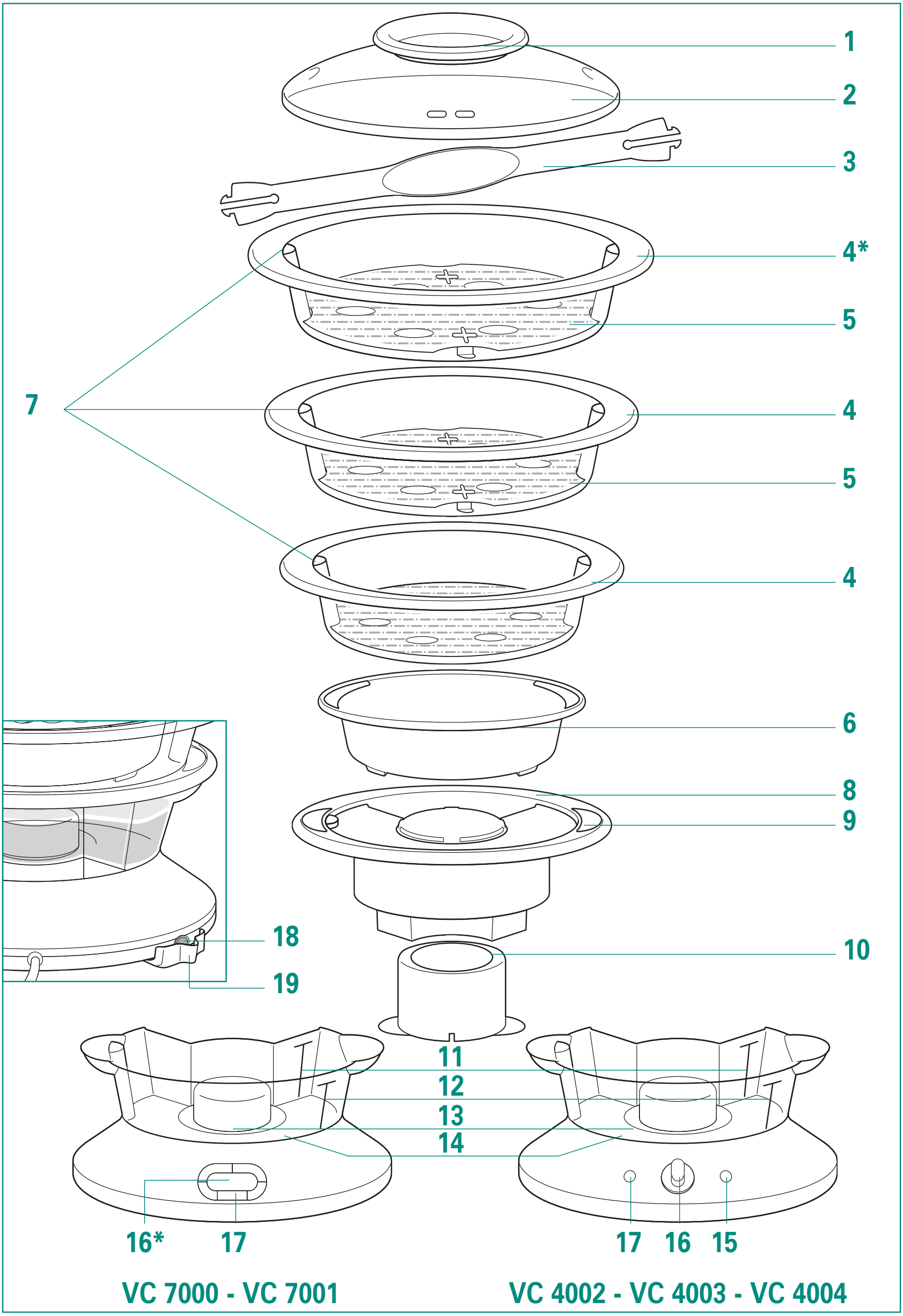
Steam Cuisine
Vitamin +

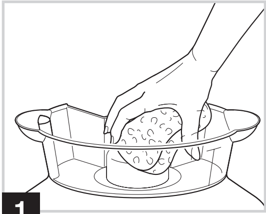


User Instructions
Gebrauchsanleitung
Mode d’emploi
Istruzioni per l’uso
Οδηγίες χρήσεως
Руководство для пользователя
Instrukcja obsługi
Kullanım kılavuzu
Інструкція користувача

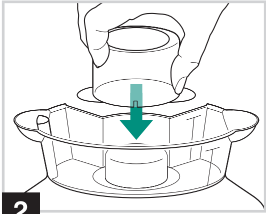
Steam Cuisine Vitamin +



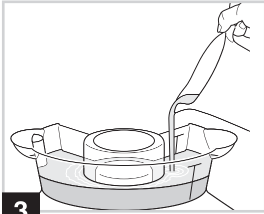
* depending on the model • je nach Modell • selon modèle • seconda del modello • ανάλογα με το μοντέλο • в зависимости от модели • zależnie od modelu • modele bağlı olarak • залежно від моделі



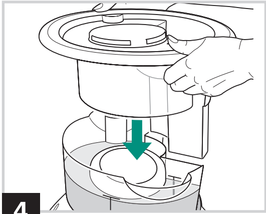
1



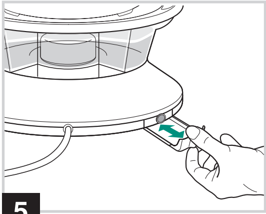
2



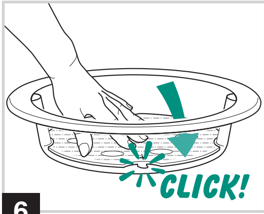
3



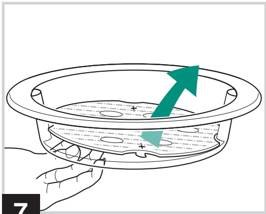
4



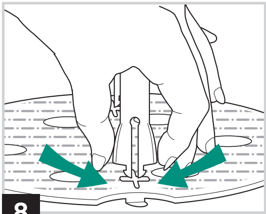
5



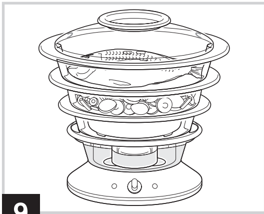
6



7



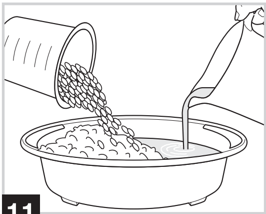
8



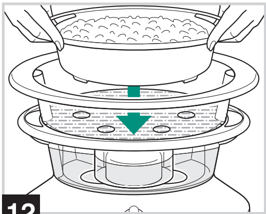
9



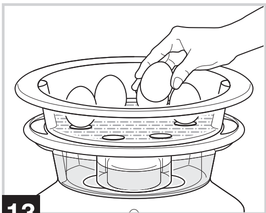
10



11



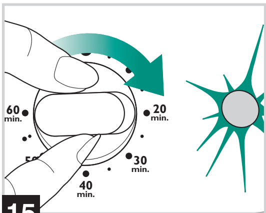
12



13



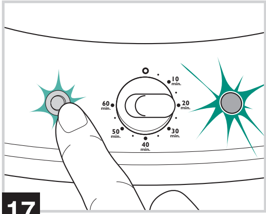
14



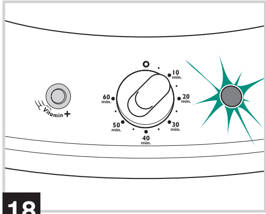
15



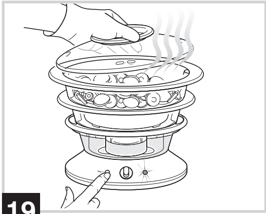
16



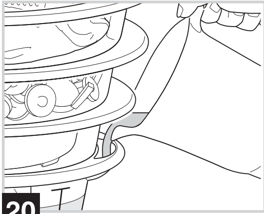
17



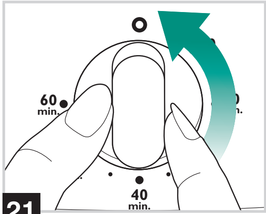
18



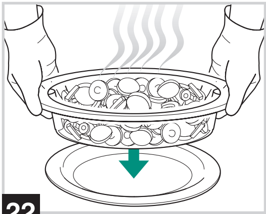
19



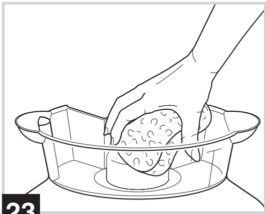
20



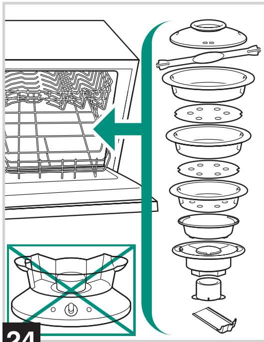
21



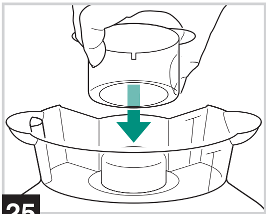
22



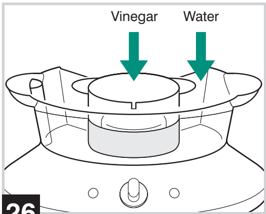
23



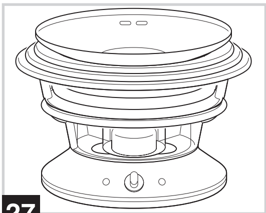
24



25



26



27

Protection of the environment

- Your appliance is designed for many years use. However, when you decide to replace your appliance, do not forget that you can contribute towards protecting the environment by disposing of it at your local waste disposal centre (for appliances fitted with an electronic programmer).

⚠ ***Please follow the instructions for use carefully.***
This appliance produces boiling hot steam.

Safety instructions

- This appliance complies with the safety regulations and conditions in effect, and with the following:
  - EMC directive 89/336/CEE modified by directive 93/68/CEE
  - Low Voltage Directive 72/23/CEE modified by directive 93/68/CEE.
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
- Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
- Do not place the appliance near a heat source or in a hot oven, as serious damage could result.
- Use a flat, stable and heat resistant work surface, away from any water splashes.
- Never leave the appliance in operation unattended. Keep away from children.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Do not use the appliance if:
  - the appliance or the cord is damaged.
  - the appliance has fallen or shows visible damage or does not work properly.

  In the event of the above, the appliance must be sent to an approved Service Centre.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- Burns can occur by touching the hot surface of the appliance, the hot water, the steam or the food.
- Always unplug the appliance:
  - immediately after use,
  - when moving it,
  - prior to any cleaning or maintenance.
- Never immerse the appliance in water !
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard - the steam produced by the appliance can cause damage.
- Do not move the appliance when it is full of liquids or hot foods.
- This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
- Do not touch the appliance while it is producing steam and use a cloth to remove the lid, rice bowl and steam bowl.

Description

1 Lid handle
2 Lid
3 Clip-on handle
4 Steam basket (2 or 3 depending on the model)
5 Removable base with built-in egg holder (only on upper basket(s))
6 Rice bowl
7 Steam conduit
8 Juice collector
9 Water inlet
10 Removable turbo ring scale remover
11 Interior maximum water level
12 Exterior maximum water level
13 Heating element
14 Water tank (capacity 1.1 l)
15 On/off light
16 60-minute timer
17 "**VITAMIN+**" touchpad: for extra fast cooking and more vitamins
18 Steam vent
19 Condensation tray

Preparation

Prior to use

Using warm soapy water, wash all the removable parts and the inside of the water tank. Rinse and dry - Fig. 1

Do not immerse the water tank in water when cleaning.

Preparing the steam cooker

Place the cooker on a stable surface.
Place the turbo ring around the heating element, in the direction indicated in the diagram - Fig. 2

Keep away from any objects which could be damaged by the steam.

The turbo ring must always be in place before filling the tank with water.

Filling the water tank

Pour the water directly into the water tank, up to the maximum level as well as into the turbo ring - Fig. 3
Place the juice collector on the tank until firmly in place - Fig. 4
If the juice collector does not fit into place, check the position of the turbo ring. It may be the wrong way up.
Use fresh water with each use.

Do not put water into the steam conduit.

Do not use seasoning or any other liquid other than water in the water tank.

Make sure there is water in the tank prior to use.

Fit the condensation tray to the rear of the appliance - Fig. 5

Make sure that the condensation tray is empty before each use.

Positioning the removable bases

The upper basket(s) have bases which can be removed to obtain a larger cooking space or to cook larger foods.
To position the bases:
Place the basket on the table.
Hold the base right side up (hooks toward the bottom).
Centre the base inside the basket.
Press on the hooks until the base is locked into place - Fig. 6
To remove the bases, push up from underneath - Fig. 7
Your steam cooker comes with a clip-on handle which makes it easy to remove the cooked food from the basket without damaging it (fish, asparagus tips, etc.)
Clip the tip of the clip-on handle on the base - Fig. 8
Squeeze the tip of the handle to unclip it.

The lower basket is fitted with a fixed base.

Only use the clip-on handle on the top basket.

When you use the clip-on handle with a basket, do not clip the base into that basket, simply lay the base, in order to remove it more easily.

Make sure that the handle hooks are properly in place.

Positioning the baskets

Place the food in the basket. Always place the smallest basket on the juice collector. Then place them from smallest to biggest, fitting them correctly into each other - Fig. 9

Put the lid on (the lid fits on all the baskets) - Fig. 10

To cook rice

Put the rice and the water in the rice bowl - Fig. 11 (see the table of cooking times). Place the rice bowl in the steam basket - Fig. 12

To cook eggs

Place the eggs in the built-in egg holders - Fig. 13

To cook a whole fish

Place the fish in the upper basket and the vegetables in the lower basket(s) - Fig. 14

If steam is coming out of the appliance, check that the baskets are correctly fixed in place and in the right order.

For best results, do not put too much food in the baskets.

So as not to scald yourself with the steam from the lid, preferably place the steam holes towards the back.

Steam cooking with the timer

Choose the cooking time

Plug the appliance in.
Set the timer for the recommended cooking times (see table of cooking times).
When the red light is on, the steam cooking has begun - Fig. 15

In order to set the timer, the appliance must be plugged in.

Reduce your cooking time with the "VITAMIN+" touchpad

Exclusive: your appliance is fitted with a “**VITAMIN+**” touchpad which reduces cooking time up to 50% compared with classic steamers for a better preservation of vitamins - Fig. 16
At the start of cooking, press the “**VITAMIN+**” touchpad, the light comes on automatically - Fig. 17. This allows a faster start to cooking, thanks to a bigger steam outlet.
Once the ideal temperature is reached, the “**VITAMIN+**” touchpad light goes out automatically - Fig. 18
After opening the lid (e.g. : if adding more food) you can press the “**VITAMIN+**” touchpad again to quickly return the steamer to the ideal temperature - Fig. 19
In some cases, it is normal, when you press the “**VITAMIN+**” touchpad for the light to stay off or turn off very quickly. This means that the ideal temperature has been reached in the baskets.

It is normal to see a small amount of steam coming from the steam vent at the rear of your appliance.

Once the “VITAMIN+” touchpad light has come on, you cannot switch it off manually. The light goes out automatically.

It is not advisable to press the “VITAMIN+” button more than once during cooking.

During cooking

Check the water level during cooking using the external water level indicator.
If necessary, add more cold water through the water inlets - Fig. 20

Do not touch the appliance or foods during cooking as they will be hot.

At the end of cooking

A signal sounds.
The red in-use light goes out.
To stop the appliance ahead of time, turn the timer to the **O** position - Fig. 21

Re-heating

You can reheat food (see the table of cooking times).

If there is no more water, the appliance stops producing steam.

Removing the food from the steam baskets

Lift the lid by the handle.
Remove the steam basket.
Place the steam basket on a plate - Fig. 22

Use oven gloves to handle the baskets and the lid.

Afterwards

Unplug the appliance.
Let it cool completely before cleaning it.

Check that the juice collector has cooled sufficiently before removing it.

Cleaning and maintenance

Cleaning the appliance

Empty the water tank and clean it with a damp cloth and warm soapy water.
Rinse and dry - Fig. 23
All the other removable parts can be put in the dishwasher - Fig. 24

Do not use abrasive cleaning products.

Do not immerse the water tank in water.

Clean the turbo ring regularly.

Always use a prewash or lowest heat setting.

Do not forget to empty and wash your condensation tray.

Removing scale build-up from the appliance

Position the turbo ring upside down on the heating element - Fig. 25
Fill the inside of the turbo ring with white vinegar up to the max mark.
Fill the water tank with cold water up to the same level - Fig. 26
Do not heat up (to avoid any descaling odour). Leave overnight to descale.
Rinse out the inside of the water tank with warm water several times.

Descale the appliance after approximately every 8 uses.

Do not use other scale-removing products.

Over time the strong coloured natural juices from foods such as carrots and beetroot may stain the juice collector. This is normal. It may be cleaned by soaking in mild bleach (not abrasive) straight after cooking.

Storing the baskets

To take up as little space as possible, your baskets can be stored inside each other - Fig. 27

Table of cooking times

Cooking times are approximate and may vary depending on the size of the food, the space between the food, the amount of food, individual preferences, and the mains voltage.
For food with different cooking times: place the largest or the food which takes the longest cooking time in the lowest basket, during cooking, add the second or third basket with food that need a shorter cooking time.
*At the start of cooking, press the **"VITAMIN+"** touchpad for extra fast cooking and for more vitamins.*

Fish • Shellfish	Type	Amount	Cooking Time	Recommendations
Thin fillet of fish	Fresh	450 g	5 -10 min.	Do not lay pieces of fish on top of
	Frozen	450 g	10 - 15 min.	each other.
Thick fillets or steaks	Fresh	400 g	10 - 15 min.	
Whole fish	Fresh	600 g	20 - 25 min.	
Mussels	Fresh	1 kg	10 - 15 min.	Discard any that have not opened.
Prawns	Fresh	200 g	2 - 5 min.	According to your taste.
Scallops	Fresh	100 g	2 - 5 min.	According to your taste.
Meat • Poultry				
Chicken breast (boneless)	Strips	500 g	10 - 15 min.	
	Whole	450 g	15 - 20 min.	
Chicken drumsticks	Fresh	4	30 - 35 min.	
Turkey escalope	Fresh	600 g	15 - 20 min.	
Pork fillet	Fresh	700 g	10 - 15 min.	Cut in 1 cm slices.
Lamb steaks	Fresh	500 g	10 - 15 min.	
Sausages	Knackwurst	10	5 min.	
	Frankfurter	10	10 - 15 min.	Pierce before cooking.
Vegetables				
Asparagus	Fresh	600 g	10 - 15 min.	Cut the base off.
Broccoli	Fresh	400 g	19 min.	Cut in small florets.
	Frozen	400 g	13 min.	
Celeriac	Fresh	350 g	15 - 18 min.	In cubes or slices.
Mushrooms	Fresh	500 g	11 min.	Cut the base off and wash well.
Cauliflower florets	Fresh	1 average	20 - 25 min.	Cut in small florets.
(Red - Green) cabbage	Fresh	600 g	15 - 18 min.	Sliced or shredded.
Courgettes	Fresh	600 g	7 - 10 min.	Sliced.
Spinach	Fresh	300 g	8 - 10 min.	Toss half way through cooking.
	Frozen	300 g	15 - 20 min.	
Fine greens beans	Fresh	500 g	20 - 25 min.	
	Frozen	500 g	25 - 30 min.	
Peas	Fresh	400 g	20 min.	
	Frozen	400 g	25 min.	
Carrots	Fresh	500 g	10 min.	Sliced thin.
Corn on the cob	Fresh	500 g	30 min.	
Leeks	Fresh	500 g	8 min.	Sliced thin.
Mange tout	Fresh	500 g	10 - 15 min.	
Peppers	Fresh	300 g	10 - 15 min.	Cut into wide strips.
Old potatoes	Fresh	600 g	20 - 25 min.	Sliced or cut into cubes.
New potatoes	Fresh	600 g small whole	35 - 40 min.	Depends on size and variety.
Onions small whole	Fresh	400 g	8 min.	
Rice • Grains • Pasta				
White Rice American Long Grain	150 g	300 ml	25 - 30 min.	Wash the rice before cooking.
White Rice Basmati Rice	150 g	300 ml	25 min.	Use boiling water in the rice
White Rice Easy Cook White Rice	150 g	300 ml	18 - 20 min.	bowl.
Brown Rice	150 g	300 ml	35 min.	
Couscous	200 g	350 ml	10 min.	Soak the couscous 5 min. in boiling water before cooking.
Bulgar Wheat	150 g	300 ml	15 min.	Use boiling water.
Pasta (spaghetti)	200 g	400 ml	20 - 25 min.	Use boiling water.
Other Foods				
Eggs	Hard-boiled	6	15 min.	Well grease the ramekins.
	Solf-boiled	6	8 - 10 min.	
Fruits	Fresh		10 - 15 min.	
Re-heating				
Meat	Pieces		10 - 15 min.	
Pasta			10 - 15 min.	
Vegetables			5 - 10 min.	

Umweltschutz

- Ihr Gerät ist für eine lange Lebensdauer ausgerichtet. Möchten Sie jedoch Ihr Gerät eines Tages ersetzen, vergessen Sie bitte nicht, wie wichtig es ist, zum Umweltschutz beizutragen.
- Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen muss die Batterie der Zeitschaltuhr entfernt und an eine spezialisierte Sammelstelle oder an eine zugelassene Service Stelle gegeben werden (betrifft Modelle mit elektronischem Programmschalter)*.
- Die zugelassenen Service Stellen nehmen Ihre ausgedienten Geräte zurück und entsorgen diese entsprechend den geltenden Umweltschutzbedingungen.

⚠ ***Die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen und die Bedienungshinweise befolgen! Das Gerät produziet sehr heissen Dampf!***

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsbestimmungen und den Richtlinien:
  - 89/336/CEE, geändert durch 93/68/CEE.
  - 72/73/CEE, geändert durch 93/68/CEE.
- Beachten Sie, dass die Netzspannung der, auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht (Wechselstrom).
- Sollte das Gerät in einem vom Kaufland abweichenden Land benutzt werden, das Gerät, aufgrund der Vielfalt von geltenden Bestimmungen, vor der Benutzung von einer lokalen zugelassenen Service Stelle überprüfen lassen.
- Das Gerät nicht in der Nähe einer Hitzequelle oder in einem heißen Backofen abstellen, es könnte schwer beschädigt werden.
- Stellen Sie es auf einer stabilen, horizontalen Fläche ab und schützen Sie es vor Wasserspritzern.
- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen. Kinder fernhalten.
- Die Zuleitung nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät immer an eine Steckdose mit Erdleitung anschließen.
- Das Gerät nicht an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn:
  - das Gerät oder die Zuleitung defekt ist,
  - das Gerät heruntergefallen ist und sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist. In diesem Fall das Gerät zur nächstliegenden zugelassenen Service Stelle bringen.
- Bei Zuleitungsschäden muss diese, um jegliche Gefahr auszuschließen, vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einem Fachmann ausgetauscht werden.
- Das Berühren der heißen Geräteflächen, des heißen Wassers, des Dampfes oder der heißen Speisen kann Verbrennungen verursachen.
- Immer das Gerät vom Netz trennen:
  - sofort nach dem Gebrauch,
  - zum Transport des Gerätes,
  - vor jeder Reinigung und Pflege.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen!
- Das Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder eines Hochschrankes abstellen: der austretende Dampf könnte Beschädigungen verursachen.
- Das Gerät nicht mit heißen Flüssigkeiten oder Speisen transportieren.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch ausgerichtet; eine professionelle, unsachgemäße und nicht der Gebrauchsanleitung entsprechende Benutzung schließt jegliche Haftung und Garantie des Herstellers aus.
- Das Gerät während der Dampfproduktion nicht berühren. Zum Abnehmen des Deckels, des Reisbehälters und des Garbehälters ein Küchenhandtuch benutzen.

Beschreibung

1 Deckelgriff
2 Deckel
3 “Clip-it” Griff
4 Dampf Garbehälter (2 oder 3, je nach Modell)
5 Herausnehmbares Sieb mit integriertem Eierträger (nur als oberster Garbehälter)
6 Reis Garbehälter
7 Dampfaustritt
8 Auffangbehälter
9 Wasser-Einfüllöffnung
10 Herausnehmbarer Dampf-Turbo Ring mit Entkalkungsfunktion
11 Innere Wassserstandsanzeige
12 Äußere Wasserstandsanzeige
13 Heizelement
14 Wasserbehälter (Kapazität 1.1l)
15 Funktionsleuchte
16 Zeitschaltuhr 60 Minuten
17 **VITAMIN +** Taste : zum sehr schnellen Garen und zur Konservierung der Vitamine
18 Dampfabzugsöffnung
19 Kondensations-Schacht

Vorbereitung

Vor der Benutzung

Alle abnehmbaren Teile und den Wasserbehälter mit lauwarmem Wasser unter Zusatz eines milden Spülmittels reinigen. Gut abspülen und abtrocknen - Abb. 1

Den Wasserbehälter nicht ins Wasser tauchen.

Den Dampfgarer zusammensetzen

Das Gerät auf eine stabile Fläche stellen. Den Turbo Ring um das Heizelement legen und dabei die in der Zeichnung vorgegebene Richtung beachten - Abb. 2

Gegenstände, die vom Dampf beschädigt werden könnten, vom Gerät fernhalten.

Der Turbo Ring muss immer vor dem Einfüllen des Wassers eingesetzt werden.

Den Behälter mit Wasser füllen

Das Wasser direkt in den Wasserbehälter füllen – dabei den maximalen Füllstand nicht überschreiten – und den Turbo Ring einsetzen - Abb. 3
Den Auffangbehälter in den Wasserbehälter stellen und auf korrekte Positionierung achten - Abb. 4
Sollte der Auffangbehälter nicht einrasten, die Positionierung des Turbo Ringes prüfen.
Das Wasser vor jeder Benutzung erneuern.

Kein Wasser in den Dampfaustritt geben.

Nur klares Wasser verwenden. Keine Gewürze oder andere Flüssigkeiten hinzufügen.

Vor dem Einschalten prüfen, dass Wasser im Behälter ist.

Setzen Sie den Kondensations-Schacht am hinteren Teil Ihres Gerätes ein - Abb. 5

Überzeugen Sie sich, dass der Kondensations-Schacht vor Gebrauch leer ist.

Die Siebe einsetzen

Der(die) obere(n) Behälter ist (sind) mit einem herausnehmbaren Sieb ausgestattet, das die Vergrößerung des nutzbaren Garraumes und das Garen von voluminösen Speisen ermöglicht.
Zum Einsetzen der Siebe:
Den Garbehälter auf einen Tisch stellen. Das Sieb mit den Haken nach unten zeigend in die Hand nehmen und mittig in den Garbehälter einsetzen.
Die Haken des Siebes andrücken bis diese hörbar einrasten - Abb. 6
Zum Entfernen der Siebe, diese von unten nach oben herausdrücken - Abb. 7
Ihr Dampfgarer ist mit einem “clip-it” Griff ausgestattet. Dieser Griff erleichtert

das Herausnehmen der Speisen am Ende des Garvorganges, ohne diese zu verletzen (z.B. Fisch, Spargelspitzen…).
Das Endstück des “clip-it” Griffes an das Sieb anclipsen - Abb. 8
Zum Entfernen das Endstück des Griffes zusammendrücken.

Der untere Garbehälter ist mit einem festsitzenden Sieb ausgestattet.

Den “clip-it” Griff nur für den oberen Garbehälter benutzen.

Beim Benutzen des “clip-it” Griffes das Sieb zum leichteren Herausnehmen nicht einrasten.

Prüfen, dass die Haken des Griffes richtig sitzen.

Den(die) Garbehälter einsetzen

Die Speisen in den(die) Garbehälter geben.
Immer den kleineren Garbehälter auf den Auffangbehälter setzen.
Dann die Garbehälter vom kleinsten bis zum größten übereinandersetzen und richtig anpassen - Abb. 9
Den Deckel auflegen. Der Deckel passt auf alle Garbehälter - Abb. 10

Sie können auch Reis garen

Den Reis und Wasser in den Reisbehälter geben (siehe Gartabelle) - Abb. 11
Den Reisbehälter in den Garbehälter stellen. - Abb. 12

Sie können auch Eier kochen

Die Eier in den integrierten Eierträger geben - Abb. 13

Sie können einen ganzen Fisch garen

Den Fisch in den obersten Garbehälter und das Gemüse in den(die) unteren Garbehälter geben - Abb. 14

Falls dem Gerät Dampf entweichen sollte, prüfen, ob die Garbehälter richtig und in der richtigen Reihenfolge aufeinander sitzen.

Für ein optimales Garergebnis, die Behälter nicht mit Speisen überladen.

Um Verbrennungen durch den Deckel zu vermeiden, die Dampflöcher vorzugsweise nach hinten ausrichten.

Dampfgaren mit Zeitschaltuhr

Die Garzeit einstellen

Das Gerät an das Netz anschließen.
Die Zeitschaltuhr entsprechend der Garzeit (siehe Gartabelle) einstellen.
Die rote Funktionsleuchte leuchtet auf, und das Garen beginnt - Abb. 15

Das Gerät muss vor dem Einstellen der Zeitschaltuhr an das Netz angeschlossen werden.

Die Garzeit anhand der VITAMIN + Taste verkürzen

Exklusiv: Ihr Gerät ist mit einer **VITAMIN +** Turbotaste ausgestattet, welche die Kochzeit gegenüber herkömmlichen Dampfgarern bis zu 50% reduziert. Hierdurch können Vitamine besser erhalten werden - Abb. 16
Zu Beginn des Garens auf die **VITAMIN +** Taste drücken; die entsprechende Leuchte leuchtet auf - Abb. 17. Diese Funktion beschleunigt durch eine verstärkte Dampfproduktion den Garbeginn.
Sobald die ideale Gartemperatur erreicht ist, erlischt die Leuchte der **VITAMIN +** Taste automatisch - Abb. 18
Nach dem Öffnen eines Garbehälters können Sie zum raschen Erzielen der idealen Gartemperatur erneut auf die **VITAMIN +** Taste drücken - Abb. 19
In manchen Fällen kann es vorkommen, dass sich bei Druck auf die **VITAMIN +** Taste die Leuchte nicht einschaltet oder nach sehr kurzer Zeit wieder erlischt. Dies ist normal, die ideale Temperatur im Garbehälter ist erreicht.

Es ist normal, wenn eine kleine Dampfmenge aus der Dampfabzugsöffnung an der Hinterseite Ihres Gerätes entweicht.

Wenn die VITAMIN + Taste aufleuchtet, können Sie die Leuchte nicht manuell löschen. Sie erlischt automatisch.

Vermeiden Sie es, die VITAMIN + Taste während des Garens mehr als einmal zu drücken.

Während des Garens

Den Wasserfüllstand während des Garens anhand der äußeren Wasserfüllstandsanzeige kontrollieren.
Falls notwendig, etwas Wasser in die Einfüllöffnungen nachgießen - Abb. 20

Das Gerät und die Speisen während des Garvorganges nicht berühren. Sie sind sehr heiß.

Garzeitende

Ein Signal ertönt.
Die rote Funktionsleuchte erlischt.
Um den Garvorgang zu unterbrechen, die Zeitschaltuhr auf **O** drehen - Abb. 21

Aufwärmen

Sie können mit dem Gerät Speisen aufwärmen (siehe Gartabelle).

Befindet sich kein Wasser im Gerät, wird kein Dampf mehr produziert.

Die Speisen aus dem Garbehälter entfernen

Den Deckel am Griff greifen.
Abnahme des Garbehälters.
Garbehälter auf einen festen Untergrund stellen - Abb. 22

Küchenhandschuhe zur Handhabung der Garbehälter, des Griffes und des Deckels benutzen.

Nach dem Gebrauch

Den Netzstecker ziehen.
Lassen Sie Ihren Steamer vor dem Reinigen vollständig abkühlen.

Vor dem Herausnehmen des Auffangbehälters prüfen, dass dieser genügend abgekühlt ist.

Reinigung und Pflege

Das Gerät reinigen

Den Wasserbehälter leeren, und mit einem Schwamm und etwas milder Seifenlauge reinigen.
Gut nachspülen und trocknen - Abb. 23

Alle anderen abnehmbaren Teile können in die Spülmaschine gegeben werden - Abb. 24

Keine scheuernden Reingungsmittel verwenden.

Den Wasserbehälter niemals in Wasser tauchen.

Den Turbo Ring in regelmäßigen Abständen reinigen.

Denken Sie daran, Ihren Kondensations-Schacht zu entleeren und zu säubern.

Ihr Gerät entkalken

Den Turbo Ring umgekehrt auf das Heizelement legen - Abb. 25
Das Innenteil des Turbo Ringes bis zum Strich mit weißem Essig füllen.
Den Behälter bis zum gleichen Niveau mit Wasser füllen - Abb. 26
Für eine geruchfreie Entkalkung, eine Nacht in kaltem Zustand ziehen lassen.
Den Behälter innen mehrmals mit klarem, lauwarmem Wasser ausspülen.

Das Gerät nach jeder 8. Benutzung entkalken.

Keine anderen Entkalkungsmittel verwenden.

***Im Zeitablauf kann es zu Einfärbungen des Saft-Auffangbehälters durch Gemüse-Farbstoffe, z.B. von Karotten oder Rote Bete, kommen.
Dies ist normal.
Nach dem Kochen kann man mit Hilfe von sanften Reinigungsmitteln (nicht scharfe Reinigungsmittel verwenden) die Verfärbungen entfernen.***

Aufbewahren der Garbehälter

Zum Platzsparen können die Garbehälter ineinander gestapelt aufbewahrt werden - Abb. 27

Gartabelle

Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte; sie können je nach Größe, Einfülldichte und Menge der Speisen, je nach dem persönlichen Geschmack und der Stromnetzstärke variieren.
Für Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten: geben Sie die Speisen mit längerer Garzeit in den unteren Behälter. Während des Garvorganges fügen Sie den zweiten oder dritten Behälter (je nach Modell) mit den schneller garenden Speisen hinzu. Vor jedem Garen auf die ***"VITAMIN +"*** *Taste drücken; das Garen wird beschleunigt und die Vitamine bleiben erhalten.*

Fisch • Meeresfrüchte	**Art**	**Menge**	**Garzeit**	**Empfehlungen**
Fischfilets	Frisch	450 g	5 -10 Min.	Die Filets nicht übereinander
	Tiefgefroren	450 g	10 - 15 Min.	legen.
Fischscheiben	Frisch	400 g	10 - 15 Min.	Je nach Dicke.
Ganzer Fisch	Frisch	600 g	20 - 25 Min.	Je nach Dicke.
Muscheln	Frisch	1 kg	10 - 15 Min.	Ungeöffnete Muscheln wegwerfen.
Shrimps	Frisch	200 g	2 - 5 Min.	Je nach Geschmack.
Jacobsmuscheln	Frisch	100 g	2 - 5 Min.	
Fleisch • Geflügel				
Hühnerfilets	Kleine Stücke	500 g	10 - 15 Min.	
	Ganz	450 g	15 - 20 Min.	
Hühnerschenkel	Ganz	4	30 - 35 Min.	
Putenschnitzel	Dünn	600 g	15 - 20 Min.	
Schweinefilets	Frisch	700 g	10 - 15 Min.	In 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Lammscheiben	Frisch	500 g	10 - 15 Min.	
Würstchen	Frankfurter	10	5 Min.	
	Würtschen	10	10 - 15 Min.	Vor dem Garen leicht anstechen.
Gemüse				
Spargel	Frisch	600 g	10 - 15 Min.	Dicke Spargel durchschneiden.
Brokkoli	Frisch	400 g	19 Min.	In Röschen schneiden.
	Tiefgefroren	400 g	13 Min.	
Sellerie	Frisch	350 g	15 - 18 Min.	In Würfel oder Scheiben schneiden.
Pilze	Frisch	500 g	11 Min.	Stiel abschneiden und gut reinigen.
Blumenkohl	Frisch	1 mittelgroß	20 - 25 Min.	In Röschen teilen.
Rot- /Weißkohl	Frisch	600 g	15 - 18 Min.	In kleine Stücke teilen.
Zucchini	Frisch	600 g	7 - 10 Min.	Scheiben.
Spinat	Frisch	300 g	8 - 10 Min.	Nach der Hälfte der Kochzeit wenden.
	Tiefgefroren	300 g	15 - 20 Min.	
Grüne Bohnen	Frisch	500 g	20 - 25 Min.	
	Tiefgefroren	500 g	25 - 30 Min.	
Erbsen	Frisch	400 g	20 Min.	
	Tiefgefroren	400 g	25 Min.	
Junge Möhren	Frisch	500 g	10 Min.	In feine Scheiben schneiden.
Ganze Maiskolben	Frisch	500 g	30 Min.	
Lauch	Frisch	500 g	8 Min.	In feine Scheiben schneiden.
Erbsen und Bohnen mit Schale	Frisch	500 g	10 - 15 Min.	
Paprika	Frisch	300 g	10 - 15 Min.	In breite Streifen schneiden.
Kartoffeln	Frisch	600 g	20 - 25 Min.	In Würfel oder Scheiben schneiden.
Neue Kartoffeln	Frisch	600 g Klein ganz	35 - 40 Min.	Abhängig von Größe und Sorte.
Lauchzwiebel	Frisch	400 g	8 Min.	
Reis • Nudeln • Weizen				
Weißer Langkornreis	150 g	300 ml	25 - 30 Min.	Reis vor dem Garen waschen.
Basmati Reis	150 g	300 ml	25 Min.	In kochendes Wasser geben.
Schnellkochreis	150 g	300 ml	18 - 20 Min.	Bei Garzeitende mit einer
Naturreis	150 g	300 ml	35 Min.	Gabel lockern.
Hirse	200 g	350 ml	10 Min.	Vor dem Garen 5 Min. in kochendem Wasser ziehen lassen.
Weizen	150 g	300 ml	15 Min.	Kochendes Wasser einfüllen.
Nudeln (Spaghetti)	200 g	400 ml	20 - 25 Min.	Kochendes Wasser einfüllen.
Andere Lebensmittel				
Eier	Hart	6	12 - 15 Min.	
	Weich	6	8 - 10 Min.	
Früchte	Frisch		10 - 15 Min.	
Aufwärmen				
Fleisch	Stücke		10 - 15 Min.	
Nudeln			10 - 15 Min.	
Gemüse			5 - 10 Min.	

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Avant la mise au rebut de votre appareil, la pile du minuteur doit être retirée et déposée dans un centre de collecte spécialisée ou un Centre de Service agréé (pour les appareils équipés d'un programmateur électronique)*.
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

⚠ ***Lire le mode d'emploi et suivre attentivement les instructions d'utilisation.***
Appareil produisant de la vapeur brûlante.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est conforme aux règles de sécurité et conditions en vigueur ainsi qu'aux directives :
  - 89/336/CEE modifiée par 93/68/CEE.
  - 72/23/ CEE modifiée par 93/68/CEE.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une Station Service agréée.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou dans un four chaud sous peine de le détériorer gravement.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance. Ne pas le laisser à la portée des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
  - celui-ci ou son cordon est défectueux,
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à une Station de Service agréée la plus proche de votre domicile.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Des brûlures peuvent être occasionnées si l'on touche les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.
- Toujours débrancher l'appareil :
  - aussitôt après utilisation,
  - pour le déplacer,
  - avant chaque entretien ou nettoyage.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !
- Ne pas placer l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne pas déplacer l'appareil contenant des liquides ou des aliments chauds.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser un torchon pour retirer le couvercle, le bol à riz et le bol vapeur.

Description

1 Poignée du couvercle
2 Couvercle
3 Poignée Clip-it
4 Bols vapeur (2 ou 3 selon modèle)
5 Grille amovible avec support à œufs intégré (sur le(s) bol(s) supérieur(s) uniquement)
6 Bol à riz
7 Colonne vapeur
8 Récupérateur à jus
9 Ouvertures de remplissage d'eau
10 Couronne turbo amovible détartrante
11 Indicateur de niveau d'eau intérieur
12 Indicateur de niveau d'eau extérieur
13 Elément chauffant
14 Réservoir à eau (capacité 1,1 l)
15 Voyant de fonctionnement
16 Minuterie 60 min.
17 Touche "**VITAMIN +**" : pour une cuisson ultra rapide et plus de vitamines
18 Tube d'échappement
19 Réservoir à condensats

Préparation

Avant utilisation

Lavez toutes les pièces amovibles et l'intérieur du réservoir à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez - Fig. 1

N'immergez pas le réservoir.

Mettez en place le cuiseur vapeur

Placez le produit sur une surface stable.
Mettez en place la couronne turbo autour de l'élément chauffant selon le sens indiqué sur le dessin - Fig. 2

Eloignez les objets susceptibles d'être endommagés par la vapeur.

La couronne turbo doit toujours être mise avant de remplir le réservoir d'eau.

Remplissez le réservoir à eau

Versez de l'eau directement dans le réservoir à eau jusqu'au niveau maximum ainsi que dans la couronne turbo - Fig. 3
Placez le récupérateur à jus dans le réservoir en vous assurant qu'il est bien positionné - Fig. 4
Si le récupérateur à jus ne s'emboîte pas, contrôlez la position de la couronne turbo.
Renouvelez l'eau avant chaque utilisation.

Ne mettez pas d'eau dans la colonne vapeur.

N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir.

Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir avant la mise en marche.

Positionnez le réservoir à condensats à l'arrière de l'appareil - Fig. 5

Assurez-vous que le réservoir est vide avant chaque utilisation.

Placez les grilles amovibles

Le(s) bol(s) supérieur(s) sont équipés d'une grille amovible qui permet d'agrandir l'enceinte de cuisson et de cuire des aliments volumineux.

Pour mettre en place les grilles :

Posez le bol sur la table.
Prenez la grille à l'endroit (crochets vers le bas).
Centrez-la dans le bol.
Appuyez sur les crochets de la grille jusqu'à entendre les clics de verrouillage - Fig. 6
Pour retirer les grilles, poussez par dessous - Fig. 7
Votre cuiseur vapeur est équipé d'une poignée clip-it qui permet, après la cuisson, de sortir facilement les aliments du bol sans les abîmer (ex. les poissons, les pointes d'asperges…).
Clipsez l'extrémité de la poignée clip-it sur la grille - Fig. 8
Pincez l'extrémité de la poignée pour la déclipser.

Le bol inférieur est équipé d'une grille fixe.

Utilisez la poignée "clip-it" dans le bol supérieur uniquement.

Lorsque vous utilisez la poignée clip-it, ne clipsez pas la grille pour la retirer facilement.

Assurez-vous que les crochets de la poignée sont bien mis en place.

Placez le(s) bol(s)

Placez les aliments dans le(s) bol(s).
Placez toujours le plus petit des bols sur le récupérateur à jus.
Puis superposez les bols du plus petit au plus grand en les emboîtant correctement - Fig. 9
Posez le couvercle. Celui-ci s'adapte sur tous les bols - Fig. 10

Vous avez la possibilité de cuire du riz

Mettez le riz et l'eau dans le bol à riz - Fig. 11 (cf. tableau de cuisson).
Placez le bol à riz dans le bol vapeur - Fig. 12

Vous avez la possibilité de cuire des œufs

Placez les œufs dans les supports à œufs intégrés prévus à cet effet - Fig. 13

Vous avez la possibilité de cuire un poisson entier

Placez le poisson dans le bol supérieur et les légumes dans le ou le(s) bol(s) inférieur(s) - Fig. 14

Si de la vapeur s'échappe de l'appareil, vérifiez que les bols sont bien encastrés et dans le bon ordre.

Pour un résultat optimal, ne surchargez pas les bols d'aliments.

Pour ne pas vous brûler avec la vapeur du couvercle, placez les trous de vapeur de préférence vers l'arrière.

Cuisson vapeur avec minuterie

Sélectionnez le temps de cuisson

Branchez l'appareil.
Réglez la minuterie selon les temps recommandés (voir tableau de cuisson).
Le voyant de fonctionnement rouge s'allume, et la cuisson vapeur commence - Fig. 15

L'appareil doit être branché avant d'actionner la minuterie.

Réduisez votre temps de cuisson avec la touche "VITAMIN +"

Exclusif : votre appareil est équipé d'une touche "**VITAMIN +**" qui réduit jusqu'à 50% le temps de cuisson pour une meilleure préservation des vitamines - Fig. 16
En début de cuisson, appuyez sur la touche "**VITAMIN +**", le voyant s'allume - Fig. 17. Elle permet un démarrage plus rapide de la cuisson grâce à un débit vapeur plus important.
Une fois la température idéale atteinte, le voyant de la touche "**VITAMIN +**" s'éteint automatiquement - Fig. 18
Après avoir ouvert un bol, vous pouvez appuyer à nouveau sur la touche "**VITAMIN +**" pour revenir rapidement à la température idéale - Fig. 19
Dans certains cas, il est normal qu'en appuyant sur la touche "**VITAMIN +**", son voyant reste éteint ou s'éteigne très rapidement. Cela signifie que la température idéale est atteinte dans les bols.

Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'orifice prévu à cet effet, à l'arrière de l'appareil.

Une fois allumé, le voyant de la touche "VITAMIN +" ne peut pas s'éteindre manuellement. Il s'éteint automatiquement.

Il est inutile d'actionner la touche "VITAMIN +" plusieurs fois au cours d'une même cuisson.

Pendant la cuisson

Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson grâce à l'indicateur de niveau d'eau extérieur.
Si nécessaire, remettez de l'eau par les ouvertures de remplissage - Fig. 20

Ne touchez pas l'appareil, ni les aliments en cours de cuisson.

Fin de cuisson

Un signal sonore retentit.
Le voyant de fonctionnement rouge s'éteint.
Pour arrêter volontairement l'appareil, tournez la minuterie sur la position **O** - Fig. **21**

Réchauffage

Vous pouvez réchauffer les aliments (cf. tableau de cuisson).

S'il n'y a plus d'eau, l'appareil ne produit plus de vapeur automatiquement.

Retirez les aliments des bols vapeur

Prenez le couvercle par sa poignée.
Retirez le bol vapeur.
Placez-le sur une assiette - Fig. **22**

Utilisez des gants de protection pour manipuler les bols, la poignée et le couvercle.

Après utilisation

Débranchez l'appareil.
Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

Vérifiez que le récupérateur à jus a suffisamment refroidi avant de le retirer.

Entretien et nettoyage

Nettoyez l'appareil

Videz le réservoir et nettoyez-le avec une éponge humide et de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez - Fig. **23**
Tous les autres éléments amovibles peuvent être passés au lave-vaisselle - Fig. **24**

N'utilisez pas de produits d'entretien abrasifs.

N'immergez pas le réservoir à eau.

Nettoyez régulièrement la couronne turbo.

N'oubliez pas de vider et de laver votre réservoir à condensats.

Détartrez votre appareil

Positionnez la couronne turbo à l'envers sur l'élément chauffant - Fig. **25**
Remplissez l'intérieur de la couronne turbo de vinaigre blanc jusqu'au trait.
Remplissez d'eau le réservoir jusqu'au même niveau - Fig. **26**
Laissez agir à froid pendant une nuit pour un détartrage sans odeur.
Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.

Détartrez votre appareil toutes les 8 utilisations.

N'utilisez pas d'autres produits détartrants.

Au cours du temps, le jus de certains aliments tels que la carotte ou la betterave, peut tacher la récupérateur à jus. Ceci est normal. Il peut être nettoyé avec un détergeant doux (non abrasif) juste après la cuisson.

Rangement des bols

Pour un encombrement minimum, vos bols se rangent les uns dans les autres - Fig. **27**

Table des temps de cuisson

Les temps sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction de la taille des aliments, de l'espace laissé entre les aliments, des quantités, du goût de chacun et de la tension du réseau électrique.
Pour les aliments avec un temps de cuisson différent : placez les plus longs à cuire dans le bol inférieur. En cours de cuisson, ajoutez le second bol ou troisième bol (selon modèle) avec les aliments à cuisson plus rapide.
*Avant chaque cuisson, appuyez sur la touche **"VITAMIN+"** pour une cuisson plus rapide et pour plus de vitamines.*

Poissons • Crustacés	Type	Quantité	Temps de cuisson	Recommandations
Filets de poisson	Frais	450 g	5 - 10 min.	Ne pas superposer les filets
	Surgelés	450 g	10 - 15 min.	
Steaks de poisson	Frais	400 g	10 - 15 min.	Selon l'épaisseur
Poisson entier	Frais	600 g	20 - 25 min.	Selon l'épaisseur
Moules	Fraîches	1 kg	10 - 15 min.	
Crevettes	Fraîches	200 g	2 - 5 min.	Selon votre goût
Coquilles Saint-Jacques	Fraîches	100 g	2 - 5 min.	Selon votre goût
Viandes • Volailles				
Blancs de poulet	Petits morceaux	500 g	10 - 15 min.	
	En entier	450 g	15 - 20 min.	
Cuisses de poulet	Entières	4	30 - 35 min.	
Escalopes de dinde	Fines	600 g	15 - 20 min.	
Filets de porc		700 g	10 - 15 min.	Couper des tranches d'un cm
Tranches d'agneau		500 g	10 - 15 min.	
Saucisses	Knack	10	5 min.	
	Francfort	10	10 - 15 min.	Les piquer avant cuisson
Légumes				
Artichauts	Frais	3	30 - 40 min.	Couper la base
Asperges	Fraîches	600 g	10 - 15 min.	Couper les plus grosses en 2
Brocolis	Frais	400 g	19 min.	
	Surgelés	400 g	13 min.	
Champignons	Frais	500 g	11 min.	Couper les pieds et bien nettoyer
Choux fleur	Frais	1 moyen	20 - 25 min.	En petits morceaux
Choux (rouge ou vert)	Frais	600 g	15 - 18 min.	En petits morceaux
Courgettes	Fraîches	600 g	7 - 10 min.	Emincer
Epinards	Frais	300 g	8 - 10 min.	
	Surgelés	300 g	15 - 20 min.	
Haricots verts	Frais	500 g	20 - 25 min.	
	Surgelés	500 g	25 - 30 min.	
Petites carottes	Fraîches	500 g	10 min.	Emincer finement
Maïs entiers	Frais	500 g	30 min.	
Poireaux	Frais	500 g	8 min.	Emincer finement
Poivrons	Frais	300 g	10 - 15 min.	Couper en larges bandes
Petits pois	Frais	400 g	20 min.	
	Surgelés	400 g	25 min.	
Pommes de terre Binje	Fraîches	600 g	25 - 30 min.	Couper en morceaux de 30 g
Pommes de terre charlottes	Fraîches	600 g	20 - 25 min.	Emincer ou couper en cubes
Pommes de terre rattes	Fraîches	entières	15 min.	Selon la taille et la variété
Petits oignons grelots	Frais	400 g	8 min.	Couper les tiges vertes
Riz • Pâtes • Céréales				
Riz blanc long grain	150 g	300 ml	25 - 30 min.	Laver le riz avant cuisson
Riz Basmati	150 g	300 ml	25 min.	Mettre dans de l'eau bouillante
Riz cuisson rapide	150 g	300 ml	18 - 20 min.	Egrenez en fin de cuisson avec
Riz complet	150 g	300 ml	35 min.	une fourchette
Semoule de couscous	200 g	350 ml	10 min.	Laisser reposer la semoule 5 min. dans l'eau bouillante avant de cuire
Blé bulgare	150 g	300 ml	15 min.	Mettre de l'eau bouillante
Pâte (spaghettis)	200 g	400 ml	20 - 25 min.	Mettre de l'eau bouillante
Autres aliments				
Œufs	Durs	6	12 - 15 min.	
	Mollets	6	8 - 10 min.	
Fruits	Frais		10 - 15 min.	
Réchauffage				
Viandes	Morceaux		10 - 15 min.	
Pâtes			10 - 15 min.	
Légumes			5 - 10 min.	

Tutela dell'ambiente

- Il vostro apparecchio è ideato per funzionare per molti anni. Tuttavia, quando deciderete di sostituirlo, non dimenticate che potete contribuire a salvaguardare l'ambiente portandolo al centro di raccolta differenziata della vostra zona (per apparecchi dotati di un programmatore elettronico).

⚠ ***Seguite attentamente le istruzioni per l'uso.***
Questo apparecchio produce vapore bollente.

Consigli di sicurezza

- Questo apparecchio è conforme alle regolamentazioni e condizioni di sicurezza e alle seguenti norme:
  - Direttiva apparecchi elettrodomestici 89/336/CEE modificata dalla direttiva 93/68/CEE.
  - Direttiva Basso Voltaggio 72/23/CEE modificata dalla direttiva 93/68/CEE.
- Verificate che la tensione della rete corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (solo corrente alternata).
- Tenuto conto della differenza delle norme in vigore, se questo apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello nel quale è stato comprato, fatelo verificare da un centro di assistenza autorizzato.
- Non ponete l'apparecchio nelle vicinanze di una sorgente di calore o in un forno bollente in quanto potrebbe seriamente danneggiarsi.
- Utilizzate un piano di lavoro stabile ed al riparo dagli schizzi d'acqua.
- Non lasciate mai funzionare l'apparecchio senza sorveglianza. Non lasciate l'apparecchio alla portata dei bambini.
- Non lasciate pendere il cavo.
- Collegate sempre l'apparecchio ad una presa di corrente con messa a terra.
- Non scollegate l'apparecchio tirando il cavo.
- Non usate l'apparecchio se:
  - l'apparecchio o il cavo sono danneggiati.
  - l'apparecchio è caduto o presenta danni visibili o anomalie di funzionamento.

  In questo caso l'apparecchio deve essere portato ad un centro assistenza autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal centro assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare ogni pericolo.
- Toccando le superfici bollenti dell'apparecchio, l'acqua bollente, il vapore o il cibo, ci si può bruciare.
- Scollegate sempre l'apparecchio:
  - immediatamente dopo l'utilizzo.
  - quando lo spostate.
  - prima di ogni pulizia o manutenzione.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua!
  Non mettete l'apparecchio vicino ad una parete o una mensola – il vapore prodotto dall'apparecchio può causare danni.
- Non spostate l'apparecchio quando è pieno di liquidi o di cibi bollenti.
- Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico. Qualsiasi utilizzo professionale, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso, non impegna né la responsabilità, né la garanzia del produttore.
- Non toccate l'apparecchio mentre sta producendo vapore ed utilizzate un panno per togliere il coperchio, il contenitore per il riso e il contenitore per la cottura a vapore.

Descrizione

1 Impugnatura coperchio
2 Coperchio
3 Impugnatura a clip
4 Contenitore per la cottura a vapore (2 o 3 a seconda del modello)
5 Base amovibile con supporto per uova integrato (solo per alcuni modelli)
6 Contenitore riso
7 Condotto vapore
8 Vaschetta raccogli-sugo
9 Immissione acqua
10 Anello turbo amovibile
11 Livello massimo di riempimento interno
12 Livello massimo di riempimento esterno
13 Resistenza
14 Serbatoio acqua (capacità 1,1 l)
15 Spia di funzionamento
16 Timer 60 minuti
17 Sensore "**VITAMIN +**": per una cottura extra veloce e più vitamine
18 Tubo di scarico
19 Cassettto per la condensa

Preparazione

Al primo utilizzo

Usando acqua calda e detersivo, lavate tutte le parti amovibili e la parte interna del serbatoio per l'acqua. Sciacquate e asciugate - Fig. 1

Non immergete in acqua il serbatoio per l'acqua durante la pulizia.

Preparazione della vaporiera

Posizionate la vaporiera su una superficie stabile.
Sistemate l'anello turbo intorno alla resistenza, nella direzione indicata dalla figura - Fig. 2

Tenete lontano da ogni oggetto che potrebbe essere danneggiato dal vapore.

L'anello turbo deve sempre essere posizionato prima di riempire d'acqua il serbatoio.

Riempimento del serbatoio per l'acqua

Versate acqua direttamente nel serbatoio, fino al livello massimo come pure nell'anello turbo - Fig. 3
Posizionate correttamente sul serbatoio la vaschetta raccogli-sugo - Fig. 4
Se la vaschetta raccogli-sugo non si riesce a posizionare, verificate la posizione dell'anello turbo. Potrebbe non essere bene inserito.
Usate sempre acqua fredda ad ogni utilizzo.

Non mettete acqua nel condotto vapore.

Non usate condimenti o nessun altro liquido diverso dall'acqua nel serbatoio per l'acqua.

Prima dell'uso assicuratevi che ci sia acqua nel serbatoio.

Posizionate il cassetto per la condensa sul retro dell'apparecchio - Fig. 5

Assicuratevi che il cassetto sia vuoto prima di ogni utilizzo.

Posizionamento delle griglie amovibili

I cestelli più alti hanno griglie che si possono togliere per ottenere una spazio di cottura più largo o per cuocere cibi più voluminosi.
Per posizionare le griglie:
Mettete il contenitore sulla tavola.
Prendete la griglia con i ganci rivolti verso il basso.
Posizionatela nel contenitore.
Premete i ganci fino a fissare la griglia in sede - Fig. 6
Per togliere le griglie, premete dal basso verso l'alto - Fig. 7
La vostra vaporiera è dotata di un'impugnatura a clip che facilita l'estrazione degli alimenti cotti dal contenitore senza rovinarli (pesce, asparagi, ecc.).
Stringete l'estremità dell'impugnatura per sganciarla - Fig. 8

Il cestello più basso ha una griglia fissa.

Usate solamente l'impugnatura a clip nella parte alta del cestello.

Quando utilizzate l'impugnatura a clip con un recipiente non fissate la griglia nel recipiente ma appoggiatela semplicemente per poterla poi togliere più facilmente.

Assicuratevi che i ganci dell' impugnatura siano posizionati correttamente.

Posizionamento dei contenitori

Ponete il cibo nel contenitore.
Mettete sempre il cestello più piccolo sulla vaschetta raccogli-sugo.
Quindi impilateli dal più piccolo al più grande, inserendoli correttamente uno dentro l'altro - Fig. 9
Mettete il coperchio (il coperchio si adatta a tutti i cestelli) - Fig. 10

Per cuocere il riso

Mettere il riso con l'acqua nel contenitore del riso - Fig. 11 (vedi tabella dei tempi di cottura).
Mettete il contenitore del riso nel cestello vapore - Fig. 12

Per cuocere le uova

Mettete le uova nel supporto per uova integrato - Fig. 13

Per cuocere un pesce intero

Mettete il pesce nel contenitore più alto e le verdure nel contenitore o contenitori più in basso - Fig. 14

Se il vapore esce dall'apparecchio controllate che i cestelli siano correttamente fissati e inseriti nel giusto ordine

Per migliori risultati non mettete troppo cibo nei contenitori.

Per non scottarvi col vapore che fuoriesce dal coperchio, mettete preferibilmente i fori del vapore verso il retro.

Cottura a vapore con termostato

Scelta del tempo di cottura

Collegate l'apparecchio.
Fissate il timer sui tempi di cottura stabiliti (vedi tabella dei tempi di cottura).
Quando si accende la luce rossa, la cottura a vapore inizia - Fig. 15

Il timer può essere regolato solo ad apparecchio collegato.

Ridurre il tempo di cottura con il sensore "VITAMIN +"

Esclusivo: il vostro apparecchio è dotato di un tasto "**VITAMIN +**" che riduce fino al 50% i tempi di cottura per preservare meglio le vitamine - Fig. 16
All'inizio della cottura, premete il pulsante "**VITAMIN +**", la spia si accende automaticamente - Fig. 17. Questo permette un più veloce inizio della cottura, grazie a una maggiore fuoriuscita di vapore.
Una volta raggiunta la temperatura ideale, la spia del pulsante "**VITAMIN +**" si spegne automaticamente - Fig. 18
Dopo l'apertura del coperchio (per es. nel caso si aggiunga cibo) premete nuovamente il sensore "**VITAMIN +**" per riportare la vaporiera alla temperatura ideale - Fig. 19
In alcuni casi é normale che premendo il sensore "**VITAMIN +**" la spia rimanga spenta o si spenga molto velocemente.
Questo significa che la temperatura ideale é già raggiunta nei contenitori.

E' normale vedere vapore uscire dalla fessura a questo scopo prevista sul retro dell'apparecchio.

Una volta accesa la spia del pulsante "VITAMIN +" non potete spegnerlo manualmente. La spia si spegne automaticamente.

A parte queste situazioni, non è consigliabile premere più di una volta il pulsante "VITAMIN +" durante la cottura.

Durante la cottura

Controllate il livello dell'acqua durante la cottura utilizzando l'indicatore esterno del livello acqua.

Se necessario, aggiungete più acqua fredda attraverso le aperture laterali per il riempimento d'acqua - Fig. 20

Non toccate l'apparecchio o i cibi durante la cottura: sono bollenti.

Alla fine della cottura

E' emesso un segnale acustico.
La spia rossa di funzionamento si spegne.
Per terminare la cottura prima del tempo, portate il timer in posizione **O** - Fig. 21

Riscaldamento

Potete riscaldare il cibo (vedi tabella dei tempi di cottura).

Se non c'è più acqua, l'apparecchio smette di produrre vapore.

Per togliere il cibo dai contenitori per la cottura a vapore

Togliete il coperchio afferrando l'impugnatura.
Togliete i contenitori.
Mettete il contenitore su un piatto - Fig. 22

Usate guanti da forno per maneggiare i contenitori e il coperchio.

Successivamente

Staccate la spina.
Lasciatelo reffreddare completamente prima di pulirlo.

Controllate che la vaschetta raccogli-sugo sia sufficientemente raffreddata prima di toglierla

Pulizia e manutenzione

Per pulire l'apparecchio

Svuotate il serbatoio dell'acqua e pulitelo con un panno acqua e detersivo.
Sciacquate e asciugate - Fig. 23
Tutte le altre parti amovibili possono essere messe in lavastoviglie - Fig. 24

Non utilizzate prodotti di pulizia abrasivi.

Non immergete in acqua il serbatoio dell'acqua.

Pulite regolarmente l'anello turbo.

Usate sempre un programma con acqua tiepida.

Non dimenticate di svuotare e lavare il cassetto della condensa.

Togliere il calcare

Posizionate l'anello turbo al contrario sulla resistenza - Fig. 25
Riempite l'interno dell'anello turbo con aceto bianco fino al livello massimo di riempimento.
Riempite di acqua fredda fino allo stesso livello - Fig. 26
Non riscaldate (per evitare ogni odore di decalcificazione). Lasciate decalcificare per tutta la notte.
Risciacquate più volte l'interno del serbatoio con acqua calda.

Decalcificate l'apparecchio dopo circa 8 utilizzi.

Non utilizzate altri prodotti per decalcificazione.

Nel tempo i succhi naturali di alimenti come carote e barbabietole possono macchiare il contenitore raccogli-sugo. Il fenomeno è normale. Il contenitore puó essere pulito con candeggina delicata subito dopo l'utilizzo.

Riporre i cestelli

Per occupare meno spazio possibile i cestelli sono impilabili - Fig. 27

Tabella dei tempi di cottura

I tempi di cottura sono approssimativi e possono variare a seconda delle dimensioni del cibo, dello spazio tra i cibi, della quantità, dei gusti personali e del voltaggio.

Per cibi con tempi di cottura diversi: posizionare il cibo di maggiori dimensioni o quello che richiede tempi piú lunghi nel contenitore inferiore. Durante la cottura, aggiungere il secondo o il terzo contenitore con il cibo che richiede un tempo di cottura inferiore.

Ad inizio cottura, premete il sensore ***VITAMIN +*** *per una cottura molto veloce e con piú vitamine.*

Pesce • Crostacei	Tipo	Quantità	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Filetto di pesce sottile	Fresco	450 g	5 -10 min.	Non impilare i filetti.
	Surgelato	450 g	10 - 15 min.	
Filetto di pesce grasso	Fresco	400 g	10 - 15 min.	
Pesce	Fresco	600 g	20 - 25 min.	
Molluschi	Fresco	1 kg	10 - 15 min.	Aprire quelli rimasti chiusi.
Gamberetti	Fresco	200 g	2 - 5 min.	Secondo il gusto.
Cappesante	Fresco	100 g	2 - 5 min.	Secondo il gusto.
Carne • Pollame				
Petto di pollo (disossato)	Pezzi	500 g	10 - 15 min.	
	Intero	450 g	15 - 20 min.	
Bastoncini di pollo	Fresco	4	30 - 35 min.	
Bistecca di tacchino	Fresco	600 g	15 - 20 min.	
Maiale	Fresco	700 g	10 - 15 min.	Tagliare in fette da 1 cm.
Bistecca d'agnello	Fresco	500 g	10 - 15 min.	
Salsicce		10	10 - 15 min.	Bucherellare prima di cuocere.
Verdure				
Asparagi	Fresco	600 g	10 - 15 min.	Tagliare la base.
Broccoli	Fresco	400 g	19 min.	Tagliare in piccoli pezzi.
	Surgelato	400 g	13 min.	
Sedano	Fresco	350 g	15 - 18 min.	A cubetti o fette.
Funghi	Fresco	500 g	11 min.	Tagliare la base e lavare con cura.
Cavolfiore	Fresco	1	20 - 25 min.	Tagliare in piccoli pezzi.
Cavolo	Fresco	600 g	15 - 18 min.	
Zucchine	Fresco	600 g	7 - 10 min.	
Spinaci	Fresco	300 g	8 - 10 min.	
	Surgelato	300 g	15 - 20 min.	
Fagiolini	Fresco	500 g	20 - 25 min.	
	Surgelato	500 g	25 - 30 min.	
Piselli	Fresco	400 g	20 min.	
	Surgelato	400 g	25 min.	
Carote	Fresco	500 g	10 min.	Affettare finemente.
Pannocchie	Fresco	500 g	30 min.	
Peperoni	Fresco	300 g	10 - 15 min.	Tagliare in fette spesse.
Patate	Fresco	600 g	20 - 25 min.	A cubetti o fette.
Patate novelle	Fresco	600 g	35 - 40 min.	A seconda del tipo e della misura.
Cipolle piccole intere	Fresco	400 g	8 min.	
Riso • Cereali				
Riso bianco	150 g	300 ml	25 - 30 min.	Lavare il riso prima di cucinare.
Riso integrale	150 g	300 ml	35 min.	
Semola di couscous	200 g	350 ml	10 min.	Mettere a bagno il couscous per 5 min. in acqua bollente prima di cucinare.
Pasta (spaghetti)	200 g	400 ml	20 - 25 min.	Usare acqua bollente.
Altri cibi				
Uova	Sode	6	15 min.	
	Mezza cottura	6	8 - 10 min.	
Frutta	Fresco		10 - 15 min.	
Riscaldamento				
Carne	A pezzi		10 - 15 min.	
Pasta			10 - 15 min.	
Verdure			5 - 10 min.	

Φροντίδα για το περιβάλλον

- Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για πολύχρονη χρήση. Αν ωστόσο αποφασίσετε να αντικαταστήσετε την συσκευή σας, μην ξεχνάτε ότι μπορείτε να συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος. Προτού αποσύρετε την συσκευή σας, θα πρέπει να αφαιρέσετε την μπαταρία από τον χρονοδιακόπτη, και να την παραδώσετε σε ειδικό κέντρο συγκέντρωσης ή σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις (για συσκευές που διαθέτουν ηλεκτρονικό προγραμματιστή).

⚠ Για την ασφάλειά σας ακολουθείστε πιστά τις οδηγίες χρήσεως.
Η συσκευή αυτή παράγει καυτό ατμό.

Οδηγίες για την ασφάλειά σας

Η συσκευή αυτή πληρεί τους ισχύοντες κανονισμούς και όρους ασφαλείας για τις οικιακές συσκευές και τις ακόλουθες οδηγίες:
- 89/336 της Ευρωπαϊκής Ένωσης για οικιακές συσκευές, η οποία τροποποιήθηκε από την οδηγία 93/68 της Ευρωπαϊκής Ένωσης.
- οδηγία 72/23 για τις χαμηλές τάσεις, η οποία τροποποιήθηκε από την οδηγία 93/68 της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

- Ελέγξτε ότι η τάση τροφοδοσίας της συσκευής είναι συμβατή με την αναγραφόμενη στη συσκευή (μόνο για εναλλασόμενο ρεύμα).
- Λαμβάνοντας υπ' όψιν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας, σε περίπτωση που η συσκευή χρησιμοποιηθεί σε άλλη χώρα από αυτή που αγοράστηκε, κρίνεται απαραίτητο να ελεγχθεί από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας ή μέσα σε ζεστό φούρνο, γιατί υπάρχει πιθανότητα πρόκλησης σοβαρής ζημιάς.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο αφού την έχετε τοποθετήσει επάνω σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια στήριξης, μακριά από σημεία όπου πετάγονται νερά.
- Ποτέ μην αφήνετε την συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη. Κρατήστε την μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται κάτω.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε πρίζα τοίχου με γείωση.
- Μην βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας την από το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή στις παρακάτω περιπτώσεις:
  - η συσκευή ή το καλώδιο έχουν υποστεί ζημιά.
  - η συσκευή έχει πέσει κάτω και φέρει εμφανή σημάδια ζημιάς ή δεν λειτουργεί κανονικά.
- Σε οποιαδήποτε από τις παραπάνω περιπτώσεις η συσκευή θα πρέπει να σταλεί σε κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις, για επισκευή.
- Σε περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά, θα πρέπει να αντικατασταθεί άμεσα είτε από τον κατασκευαστή, είτε από κάποιο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή ακόμα από κάποιον τεχνικό ειδικευμένο στην επισκευή παρόμοιων ηλεκτρικών συσκευών – ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- Σε περίπτωση που αγγίξετε είτε τη ζεστή επιφάνεια της συσκευής, είτε το βραστό νερό που ρέει σ'αυτήν, ή ακόμα την τροφή όταν αυτή είναι καυτή, μπορεί να προκληθούν σοβαρά εγκαύματα.
- Πάντα βγάζετε τη συσκευή από την πρίζα:
  - αμέσως μετά τη χρήση,
  - όταν πρόκειται να μετακινήσετε τη συσκευή,
  - πριν τον καθαρισμό ή τη συντήρηση της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό!
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά σε τοίχους ή ντουλάπια- υπάρχει πιθανότητα ο ατμός που παράγεται από τη συσκευή να προκαλέσει ζημιές.
- Αποφεύγετε να μετακινήσετε τη συσκευή όταν αυτή περιέχει ζεστά υγρά ή άλλες τροφές.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί και κατασκευαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί για επαγγελματική χρήση, ή με τρόπο διαφορετικό από αυτόν που υποδεικνύεται από τις παρούσες οδηγίες χρήσεως, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε βλάβη τυχόν προκληθεί στη συγκεκριμένη περίπτωση. Επίσης, στην περίπτωση των παραπάνω μη ενδεικνυώμενων χρήσεων παύει να ισχύει και η εγγύηση που συνοδεύει το προϊόν.
- Μην αγγίζετε την συσκευή ενώ παράγει ατμό και χρησιμοποιείστε ένα πανί για να μετακινήσετε το καπάκι, το μπωλ ρυζιού και το δοχείο ατμού.

Περιγραφή της συσκευής

1 Χειρολαβή καπακιού
2 Καπάκι
3 Κουμπωτή λαβή
4 Δοχείο ατμού (2 ή 3 ανάλογα με το μοντέλο)
5 Αποσπώμενη βάση με ενσωματωμένες θήκες για αυγά (μόνο στο(α) επάνω καλάθι(α))
6 Μπωλ ρυζιού
7 Αγωγός ατμού
8 Συλλέκτης ζωμού
9 Ανοίγματα για γέμισμα με νερό
10 Αποσπώμενος δίσκος turbo κατά των αλάτων
11 Εσωτερική ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας νερού
12 Εξωτερική ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας νερού
13 Αντίσταση
14 Δοχείο νερού (χωρητικότητα 1,1 λίτρα)
15 Φωτεινός διακόπτης On/Off
16 Χρονοδιακόπτης 60 λεπτών
17 Κουμπί “**VITAMIN+**” : για ακόμα γρηγορότερο και πιο πλούσιο σε βιταμίνες μαγείρεμα
18 Οπή διαφυγής ατμού
19 Δίσκος συμπήκνωσης

Προετοιμασία για χρήση της συσκευής

Πριν την χρήση

Βγάζετε την συσκευή καθώς και όλα τα αξεσουάρ της από το κουτί της συσκευασίας. Πλένετε όλα τα αποσπώμενα μέρη της συσκευής καθώς και το εσωτερικό των δοχείων νερού, με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για πλύσιμο πιάτων.
Ξεπλύνετε και στεγνώστε τα - εικ. 1

Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού μην βουτάτε το δοχείο νερού σε νερό.

Οδηγίες χρήσεως

Τοποθετείστε τη βάση της συσκευής σε μια σταθερή επιφάνεια.
Τοποθετείστε τον ειδικό δίσκο turbo στη θέση του, γύρω από την αντίσταση όπως υποδεικνύεται στο διάγραμμα - εικ. 2

Απομακρύνετε τη συσκευή από οποιαδήποτε αντικείμενα που θα μπορούσαν πιθανόν να καταστραφούν ή να αλλοιωθούν από τον εξερχόμενο από τη συσκευή ατμό.

Πριν γεμίσετε με νερό το δοχείο βεβαιωθείτε ότι ο ειδικός δίσκος turbo είναι στη θέση του.

Γέμισμα του δοχείου νερού

Χύστε το νερό απευθείας στο δοχείο νερού, έως το μέγιστο σημείο καθώς επίσης και στον ειδικό δίσκο turbo - εικ. 3

Τοποθετήστε τον συλλέκτη ζωμού στη βάση και βεβαιωθείτε ότι έχει εφαρμόσει απόλυτα - εικ. 4
Εάν ο συλλέκτης ζωμού δεν εφαρμόζει απόλυτα, ελέγξτε την θέση του ειδικού δίσκου turbo. Μπορεί να έχει τοποθετηθεί ανάποδα.
Ανανεώνεται το νερό κάθε φορά που χρησιμοποιείτε την συσκευή.

Μην ρίχνετε νερό στον αγωγό ατμού.

Μην ρίχνετε ποτέ στο δοχείο νερού μυρωδικά ή άλλα υγρά εκτός από νερό.

Πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι υπάρχει νερό στο δοχείο νερού.

Βάλτε τον δίσκο συμπήκνωσης στο πίσω μέρος της συσκευής - εικ. 5

Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος συμπήκνωσης είναι άδειος πριν από κάθε χρήση.

Τοποθέτηση των αποσπώμενων βάσεων

Το επάνω δοχείο διαθέτει βάσεις οι οποίες είναι αποσπώμενες έτσι ώστε να αυξάνεται η επιφάνεια μαγειρέματος και συνεπώς να υπάρχει η δυνατότητα για προετοιμασία μεγαλύτερης ποσότητας φαγητού.
Τοποθέτηση των βάσεων στη συσκευή:
Τοποθετείστε το δοχείο πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια. Κρατείστε την βάση με την δεξιά πλευρά προς τα επάνω (οι σχάρες στραμμένες προς τα κάτω).

Κεντράρετε την βάση μέσα στο δοχείο
Πιέστε τις σχάρες έως ότου η βάση εφαρμόσει απόλυτα - εικ. 6
Για να μετακινήσετε τις βάσεις, σπρώξτε από κάτω προς τα επάνω - εικ. 7
Ο ατμομάγειράς σας διαθέτει κουμπωτή χειρολαβή για να βγάζετε το μαγειρεμένο φαγητό από το δοχείο ατμού χωρίς να χαλάτε το σχήμα του (ψάρι κ.λ.π).
Κουμπώστε την μύτη της κουμπωτής χειρολαβής πάνω στη βάση - εικ. 8
Για να ξεκουμπώσει πιέστε την μύτη της κουμπωτής χειρολαβής.

Το κατώτερο καλάθι διατίθεται με σταθερή βάση.

Χρησιμοποιείτε την κουμπωτή χειρολαβή μόνο στο δοχείο που βρίσκεται στην κορυφή του ατμομάγειρα.

Όταν χρησιμοποιείτε την κουμπωτή χειρολαβή σε κάποιο από τα δοχεία απλώς τοποθετήστε την μέσα σε αυτό χωρίς να την ασφαλίσετε, προκειμένου να την μετακινήσετε με ευκολία.

Βεβαιωθείτε ότι οι σχάρες είναι σωστά τοποθετημένες.

Τοποθέτηση των δοχείων ατμού

Τοποθετείστε το φαγητό στο δοχείο
Τοποθετείτε πάντα το μικρότερο δοχείο πάνω στον συλλέκτη ζωμού.
Κατόπιν τοποθετήστε τα υπόλοιπα δοχεία ξεκινώντας από το μικρότερο προς το μεγαλύτερο. Βεβαιωθείτε ότι είναι τοποθετημένα σωστά το ένα μέσα στο άλλο - εικ. 9
Βάλτε επάνω το καπάκι (το καπάκι εφαρμόζει σε όλα τα δοχεία) - εικ. 10

Για να μαγειρέψετε ρύζι

Βάλτε το ρύζι και το νερό μέσα στο μπωλ του ρυζιού (συμβουλευτείτε τον πίνακα με τους χρόνους μαγειρέματος) - εικ. 11
Τοποθετείστε το ειδικό μπωλ ρυζιού στον ατμομάγειρα - εικ. 12

Για να μαγειρέψετε αυγά

Τοποθετείστε τα αυγά στις ειδικές ενσωματωμένες αυγοθήκες - εικ. 13

Για να μαγειρέψετε ένα μεγάλο ψάρι

Τοποθετείστε το ψάρι στο ανώτερο δοχείο και τα λαχανικά στο κατώτερο δοχείο ή δοχεία - εικ. 14

Εάν βγαίνει ατμός από την συσκευή, ελέγξτε ότι τα δοχεία είναι στην σωστή θέση και με την σωστή σειρά.

Για καλύτερα αποτελέσματα, μην γεμίζετε τα δοχεία ατμού της συσκευής σας με μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού από την υποδεικνυόμενη.

Είναι καλύτερα να στρέψετε τις τρύπες διαφυγής του ατμού προς τα πίσω για να μην σας κάψει ο ατμός που βγαίνει από το καπάκι.

Μαγείρεμα στον ατμό με τον χρονοδιακόπτη

Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος

Βάλτε την συσκευή στην πρίζα
Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη ανάλογα με τον προτεινόμενο χρόνο μαγειρέματος (βλ. πίνακα χρόνων μαγειρέματος).
Όταν η κόκκινη φωτεινή ένδειξη ανάψει, το μαγείρεμα στον ατμό έχει ξεκινήσει - εικ. 15

Προκειμένου να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη με την πρίζα.

Μειώστε τον χρόνο μαγειρέματος με το κουμπί “VITAMIN+”

Αποκλειστικό: Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με ένα κουμπί “**VITAMIN+**”, το οποίο μειώνει τους χρόνους μαγειρέματος έως και 50% σε σύγκριση με τους κλασσικούς ατμομάγειρες για καλύτερη διατήρηση των βιταμινών - εικ. 16
Στην αρχή του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί “**VITAMIN+**”, η φωτεινή ένδειξη ανάβει αυτόματα - εικ. 17. Αυτό επιτρέπει πιο γρήγορο μαγείρεμα από την αρχή, χάρη στην μεγαλύτερη διάχυση ατμού. Μόλις φτάσει ο ατμός την επιθυμητή θερμοκρασία η φωτεινή ένδειξη του κουμπιού “**VITAMIN+**” σβήνει αυτόματα - εικ. 18

Αφού ανοίξετε το καπάκι (π.χ για να προσθέσετε φαγητό) μπορείτε να πιέσετε το κουμπί "**VITAMIN+**" ξανά για να επαναφέρετε γρήγορα τον ατμομάγειρα στην ιδανική θερμοκρασία - εικ. **19**
Σε μερικές περιπτώσεις, είναι φυσιολογικό όταν πατάτε το κουμπί "**VITAMIN+**", η φωτεινή ένδειξη να παραμένει κλειστή ή να σβήνει πολύ γρήγορα. Αυτό σημαίνει ότι τα δοχεία έχουν την ιδανική θερμοκρασία.

Είναι φυσιολογικό να δείτε να βγαίνει λίγος ατμός από την οπή διαφυγής ατμού, στο πίσω μέρος της συσκευής.

Από την στιγμή που η φωτεινή ένδειξη του κουμπιού "VITAMIN+" έχει ανάψει, δεν μπορείτε να το σβήσετε. Η φωτεινή ένδειξη σβήνει αυτόματα.

Εκτός από αυτές τις περιπτώσεις δεν συνίσταται να πιέζετε το κουμπί "VITAMIN+" περισσότερο από μία φορά κατά την διάρκεια του μαγειρέματος.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος

Ελέγξτε την στάθμη του νερού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μέσω της εξωτερικής χωρητικότητας νερού.
Κατόπιν εάν κριθεί απαραίτητο να προσθέσετε νερό χρησιμοποιείστε τα ειδικά ανοίγματα για το νερό - εικ. **20**

Μην αγγίζετε την συσκευή ή τα φαγητά κατά την διάρκεια του μαγειρέματος γιατί είναι ζεστά και υπάρχει κίνδυνος να καείτε.

Στο τέλος του μαγειρέματος

Ακούγεται ένας προειδοποιητικός ήχος
Η κόκκινη φωτεινή ένδειξη σβήνει
Εάν θέλετε να σταματήσετε τη λειτουργία της συσκευής πριν τον προκαθαρισμένο χρόνο, γυρίστε το χρονοδιακόπτη στη θέση **O** - εικ. **21**

Ζέσταμα ήδη μαγειρεμένου φαγητού

Με τον ατμομάγειρα σας δίνετε η δυνατότητα να ξαναζεστάνετε κάποιο φαγητό το οποίο είναι ήδη έτοιμο-μαγειρεμένο (βλέπε πίνακα που περιέχει συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος).

Η συσκευή σβήνει αυτόματα όταν ο ατμομάγειρας δεν έχει νερό.

Για να βγάλετε το έτοιμο φαγητό από τα δοχεία ατμού.

Σηκώστε το καπάκι του ατμομάγειρα, από την ειδική χειρολαβή
Βγάλτε το συγκεκριμένο δοχείο το οποίο περιέχει το έτοιμο φαγητό
Τοποθετείστε το δοχείο ατμού σε ένα πιάτο ή ακόμα και στο καπάκι του ατμομάγειρα - εικ. **22**

Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για να μετακινήσετε τα δοχεία και το καπάκι.

Αφού έχετε τελειώσει το μαγείρεμα και έχετε βγάλει το φαγητό από το δοχείο.

Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα.
Αφήστε την συσκευή σας να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε.

Βεβαιωθείτε ότι ο συλλέκτης ζωμού έχει κρυώσει αρκετά πριν τον μετακινήσετε.

Καθαρισμός και συντήρηση του ατμομάγειρα

Καθαρισμός της συσκευής

Αδειάστε το δοχείο νερού και καθαρίστε το με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί
Ξεπλύντε και στεγνώστε - εικ. **23**
Όλα τα υπόλοιπα αποσπώμενα εξαρτήματα της συσκευής πλένονται και στο πλυντήριο πιάτων - εικ. **24**

Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό της συσκευή.

Μην βυθίζετε το δοχείο νερού σε νερό κατά τη διάρκεια του καθαρισμού του.

Καθαρίζετε σε τακτά χρονικά διαστήματα τον δίσκο turbo.

Να χρησιμοποιείτε πάντα κάποιο πρόγραμμα πρόπλυσης ή χαμηλότερης θερμοκρασία.

Μην ξεχάσετε να αδειάσετε και να καθαρίσετε τον δίσκο συμπήκνωσης.

Αφαλάτωση του ατμομάγειρα

Τοποθετήστε ανάποδα τον δίσκο turbo πάνω στην αντίσταση - εικ. **25**
Γεμίστε το εσωτερικό του δίσκου turbo με λευκό ξύδι έως την ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας νερού.

Γεμίστε το δοχείο νερού με κρύο νερό έως την ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας νερού - εικ. 26
Μην θερμαίνετε τον ατμομάγειρα (για να αποφύγετε τυχόν μυρωδιές από την διαδικασία της αφαλάτωσης). Αφήστε το όλη την νύχτα να αφαλατωθεί.
Ξεπλύνετε με ζεστό νερό το εσωτερικό του δοχείου νερού αρκετές φορές.

Μετά από κάθε 8 χρήσεις συνίσταται να αφαλατώνετε την συσκευή σας.

Μην χρησιμοποιείτε άλλα προϊόντα αφαλάτωσης.

Με την πάροδο του χρόνου χυμοί με έντονο χρώμα όπως καρότα και παντζάρια, υπάρχει περίπτωση να αφήσουν κηλίδες στον συλλέκτη ζωμού. Αυτό είναι φυσιολογικό. Μπορεί να καθαριστεί με μαλακό λευκαντικό (όχι ισχυρό). Υπάρχει πιθανότητα να μην φύγουν όλες οι κηλίδες.

Αποθήκευση των δοχείων ατμού

Για να καταλάβει ο ατμομάγειράς σας όσο το δυνατόν λιγότερο χώρο, τα δοχεία έχουν την δυνατότητα να αποθηκευτούν το ένα μέσα στο άλλο - εικ. 27

Πίνακας συνιστώμενων χρόνων μαγειρέματος

Οι συνιστώμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι απλά ενδεικτικοί και μπορεί να διαφοροποιηθούν ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού, το χώρο που απαιτείται μέσα στο δοχείο για να ψηθεί σωστά η τροφή και βέβαια ο χρόνος καθορίζεται σύμφωνα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις.
Όταν πρόκειται για τροφές με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος τοποθετείστε τα μεγαλύτερα κομμάτια ή αυτά που χρειάζονται περισσότερο χρόνο μαγειρέματος στο κατώτερο δοχείο ατμού. Όσο αυτά μαγειρεύονται, προσθέστε στο δεύτερο ή στο τρίτο δοχείο ατμού τις τροφές που χρειάζονται λιγότερο χρόνο για να μαγειρευτούν.
*Στην αρχή του μαγειρέματος, πιέστε το κουμπί "*VITAMIN+*" για ακόμα πιο γρήγορο μαγείρεμα με περισσότερες βιτάμινες.*

Ψάρι • Θαλασσινά	Είδος	Ποσότητα	Χρόνος Μαγειρέματος	Συμβουλές
Φιλέτο ψαριού	Φρέσκο	450 γρ	5-10 λεπτά	Μην βάζετε το ένα φιλέτο πάνω στο άλλο
	Κατεψυγμένο	450 γρ	10-15 λεπτά	
Χοντρά φιλέτα	Φρέσκο	400 γρ	10-15 λεπτά	
Ολόκληρο ψάρι	Φρέσκο	600 γρ	20-25 λεπτά	
Μύδια	Φρέσκο	1 κιλό	10-15 λεπτά	Μην μαγειρέψετε αυτά που δεν είναι ανοιγμένα
Γαρίδες	Φρέσκο	200 γρ	2-5 λεπτά	Σύμφωνα με το γούστο σας
Σκαλλοπίνια	Φρέσκο	100 γρ	2-5 λεπτά	Σύμφωνα με το γούστο σας
Κρέας • Πουλερικά				
Στήθος κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα)	Φέτες	500 γρ	10-15 λεπτά	
	Ολόκληρο	450 γρ	15-20 λεπτά	
Παϊδάκια κοτόπουλο	Φρέσκο	4	30-35 λεπτά	
Γαλοπούλα εσκαλόπ	Φρέσκο	600 γρ	15-20 λεπτά	
Χοιρινό φιλέτο	Φρέσκο	700 γρ	10-15 λεπτά	Κομμένο σε φέτες του 1 εκατοστού
Παϊδάκια αρνιού	Φρέσκο	500 γρ	10-15 λεπτά	
Λουκάνικα	Knackwurst	10	5 λεπτά	
	Φρανκφούρτης	10	10-15 λεπτά	Τρυπήστε τα πριν τα ψήσετε
Λαχανικά				
Σπαράγγια	Φρέσκο	600 γρ	10-15 λεπτά	Κόψτε την βάση
Μπρόκολα	Φρέσκο	400 γρ	19 λεπτά	Κόψτε σε μικρά κομμάτια
	Κατεψυγμένο	400 γρ	13 λεπτά	
Σέλερι	Φρέσκο	350 γρ	15-18 λεπτά	Σε κύβους ή φέτες
Μανιτάρια	Φρέσκο	500 γρ	11 λεπτά	Κόψτε την βάση και πλύντε καλά
Κουνουπίδι	Φρέσκο	1 μεσσαίο	20-15 λεπτά	Κόψτε σε μικρά κομμάτια
(Κόκκινο-Πράσινο) λάχανο	Φρέσκο	600 γρ	15-18 λεπτά	Κομμένα σε φέτες ή μικρά κομματάκια
Κολοκυθάκια	Φρέσκο	600 γρ	7-10 λεπτά	Κομμένα σε φέτες
Σπανάκι	Φρέσκο	300 γρ	8-10 λεπτά	
	Κατεψυγμένο	300 γρ	15-20 λεπτά	
Φασολάκια	Φρέσκο	500 γρ	20-25 λεπτά	
	Κατεψυγμένο	500 γρ	25-30 λεπτά	
Αρακάς	Φρέσκο	400 γρ	20 λεπτά	
	Κατεψυγμένο	400 γρ	25 λεπτά	
Καρότα	Φρέσκο	500 γρ	10 λεπτά	Κομμένα σε λεπτές φέτες
Καλαμπόκι	Φρέσκο	500 γρ	30 λεπτά	
Πράσα	Φρέσκο	500 γρ	8 λεπτά	Κομμένα σε λεπτές φέτες
Mange tout	Φρέσκο	500 γρ	10-15 λεπτά	
Πιπεριές	Φρέσκο	300 γρ	10-15 λεπτά	Κομμένες σε μεγάλες φέτες
Παλιές πατάτες	Φρέσκο	600 γρ	20-25 λεπτά	Κομμένες σε φέτες ή κύβους
Νέες πατάτες	Φρέσκο	600 γρ	35-40 λεπτά	Εξαρτάται από το μέγεθος και την ποικιλία
Ολόκληρα μικρά κρεμμύδια	Φρέσκο	400 γρ	8 λεπτά	

Ρύζι • Δημητριακά • Ζυμαρικά	Φαγητό Ρυζιού	Ποσότητα Ρυζιού	Ποσότητα Νερού	Χρόνος Μαγειρέματος	Συμβουλές
Άσπρο Αμερικάνικο Ρύζι	150 γρ	300 ml	25-30 λεπτά	Πλύντε το ρύζι πριν το μαγειρέψετε	
Άσπρο Ρύζι Basmati	150 γρ	300 ml	25 λεπτά	Χρησιμοποιείτε βραστό νερό στο μπωλ ρυζιού	
Άσπρο Ρύζι	150 γρ	300 ml	18-20 λεπτά		
Μαύρο Ρύζι	150 γρ	300 ml	35 λεπτά		
Κουσκούς	200 γρ	350 ml	10 λεπτά	Μουσκέψτε το κουσκούς για 5 λεπτά σε βραστό νερό πριν το μαγειρέψετε	
Στάρι	150 γρ	300 ml	15 λεπτά	Χρησιμοποιείτε βραστό νερό	
Μακαρόνια	200 γρ	400 ml	20-25 λεπτά	Χρησιμοποιείτε βραστό νερό	
Άλλες τροφές	**Φαγητό**	**Είδος**	**Ποσότητα Μαγειρέματος**	**Χρόνος**	**Συμβουλές**
Αυγά	Καλά βρασμένα		6	15 λεπτά	
	Μέτρια βρασμένα		6	8-10 λεπτά	
Φρούτα	Φρέσκο			10-15 λεπτά	
Ζέσταμα έτοιμου φαγητού					
Κρέας	Κομμάτια		10-15 λεπτά		
Ζυμαρικά			10-15 λεπτά		
Λαχανικά			5-10 λεπτά		

Защита окружающей среды.

- Приобретенное Вами устройство прослужит долгие годы. Однако, когда Вы решите заменить его, не забудьте, пожалуйста, о необходимости бережного отношения к окружающей среде – отнесите его в пункт утилизации (для устройств с электронным программированием).

Внимательно соблюдайте приведенные ниже правила пользования.
Меры безопасности при обращении с устройством.
В процессе эксплуатации устройство вырабатывает пар температуры кипения.

Данное устройство соответствует действующим правилам и условиям безопасности, а также следующим нормативным документам:

- Инструкция по бытовым приборам 89/336/CEE, дополненная Инструкцией 93/68/CEE.
  - Инструкция по низковольтному оборудованию 72/23/CEE, дополненная Инструкцией 93/68/CEE.
  - Перед началом эксплуатации необходимо убедиться, что напряжение (переменного тока) в электросети соответствует напряжению, указанному на маркировке данного устройства.
- Если устройство предполагается использовать не в той стране, где оно было куплено, то, принимая во внимание действующие различные стандарты в разных странах, необходимо произвести его проверку в специализированном сервисном центре.
- Нельзя помещать прибор рядом с источником тепла, либо в горячую духовую печь – это может привести к выводу его из строя.
- Устройство следует установить на плоской и устойчивой поверхности, в месте, исключающем попадание водяных брызг.
- Никогда не оставляйте прибор в работающем состоянии. Берегите от детей.
- Не оставляйте электрошнур прибора свисающим.
- Источник электропитания устройства должен быть обязательно заземлен.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за электрошнур.
- Устройство нельзя использовать:
  - если оно находится в неисправном состоянии, или если поврежден электрошнур;
  - после падения, при наличии видимых повреждений, либо сбоев в работе.

  В вышеуказанных случаях устройство должно быть отправлено в специализированный сервисный центр.
- Замена поврежденного шнура электропитания в целях обеспечения гарантии безопасности должна быть произведена компанией-производителем, службой гарантийного обслуживания, либо специалистом, имеющим аналогичный уровень квалификации.
- Остерегайтесь возможных ожогов в результате соприкосновения с горячей поверхностью прибора, горячей водой, паром, либо горячей пищей.
- Устройство следует отключать от сети:
  - сразу же по завершении использования,
  - при перемещении,
  - перед мойкой или обслуживанием.
- Ни в коем случае нельзя погружать устройство в воду.
- Не следует размещать прибор в непосредственной близости от стен или мебели, так как производимый в ходе работы пар может нанести повреждения.
- Нельзя перемещать устройство, если оно заполнено жидкостью, либо горячей пищей.
- Прибор предназначен исключительно для домашнего применения. Производитель не несет ответственности в случае его использования в промышленных целях, а также при неправильной эксплуатации, либо при несоблюдении инструкции по эксплуатации. Гарантия на такие случаи также не распространяется.
- Не прикасайтесь к прибору в процессе парообразования, не снимайте голой рукой крышку, рисовую чашу, либо паровую корзину.

Описание

1 Ручка крышки
2 Крышка
3 Пристегивающаяся ручка
4 Паровая корзина (2 или 3 – в зависимости от модели)
5 Съемная решетка с углублениями для варки яиц (только в верхней корзине (корзинах))
6 Чаша для риса
7 Паровой канал
8 Поддон для сока
9 Отверстие для залива воды
10 Съемное турбо-кольцо
11 Внутренний максимальный уровень воды
12 Наружный максимальный уровень воды
13 Нагревательный элемент
14 Резервуар для воды (вместимостью 1,1 л).
15 Световой индикатор включения прибора в сеть
16 60-минутный таймер.
17 Сенсорная панель **“VITAMIN+”**: для ускоренного приготовления пищи с максимальным сохранением витаминов.
18 Паровое отверстие
19 Поддон для конденсата

Подготовка к работе

Перед началом эксплуатации

Вымойте все съемные части и резервуар для воды изнутри теплой мыльной водой.
Протрите и просушите - Рис. 1

Во время мойки нельзя погружать резервуар в воду.

Подготовка пароварки к работе

Пароварка должна стоять на устойчивой поверхности.
Наденьте турбо-кольцо на нагревательный элемент, в направлении, указанном на рисунке - Рис. 2

Все предметы, которые могут быть повреждены в результате воздействия пара, должны находиться на достаточном удалении.

Перед заполнением резервуара для воды необходимо установить турбокольцо.

Заполнение резервуара для воды

Залейте воду непосредственно в резервуар для воды до максимальной отметки а также в турбокольцо - Рис. 3
Установите сокосборник на резервуар для воды (проверьте, чтобы он прочно встал на свое место) - Рис. 4
Если не удается надлежащим образом установить сокосборник на свое место, проверьте положение турбокольца.
Возможно, турбокольцо установлено не той стороной вверх.
Каждый раз заливайте в резервуар свежую воду.

Не заливайте воду в паровой канал.

В резервуар для воды нельзя класть какие-либо приправы или заливать какую-либо жидкость, кроме воды.

Перед началом работы убедитесь, что резервуар для воды заполнен.

Перед использованием убедитесь в том, что в резервуаре есть вода.

вставьте поддон в заднюю часть корпуса прибора - Рис. 5

Перед использованием убедитесь, что поддон пустой.

Установка съемных решеток паровых корзин

Верхние паровые корзины (корзина) имеют решетки, которые можно снять, чтобы приготовить продукты большого объема.
Чтобы установить решетку:
Положите паровую корзину на стол.
Возьмите решетку скобками вниз.
Положите решетку в корзину по центру.

Защелкните скобы решетки, чтобы она встала на место - Рис. 6
Чтобы снять решетку, надавите на нее снизу - Рис. 7
Ваша пароварка оснащена пристегивающейся ручкой для извлечения “хрупкой” пищи без повреждения (например, рыбы, ростков спаржи и т. п.).
Для установки пристегивающейся ручки зафиксируйте ее зажимы в решетке - Рис. 8
Чтобы отсоединить ручку от решетки, сожмите ее зажимы.

Решетка нижней корзины несъемная.

Используйте пристегивающуюся ручку только для верхней паровой корзины.

В том случае, когда используется пристегивающаяся ручка, решетку в паровой корзине фиксировать не следует. Решетку в корзину нужно просто положить, чтобы затем извлечь без дополнительных усилий.

Убедитесь, что зажимы пристегивающейся ручки находятся на месте.

Установка корзин

Положите продукты в паровую корзину
Самая маленькая паровая корзина всегда должна помещаться на поддоне для сока.
Затем устанавливайте остальные корзины от наименьшей до наибольшей, правильно фиксируя их одну в другую - Рис. 9
Накройте паровые корзины крышкой (крышка подходит к каждой из корзин) - Рис. 10

Приготовление риса

Положите рис и налейте воду в чашу для риса (см. таблицу времени приготовления) - Рис. 11
Поместите чашу для риса в паровую корзину - Рис. 12

Приготовление яиц

Положите яйца в предназначенные для них ячейки - Рис. 13

Приготовление рыбы целиком

Поместите рыбу в верхнюю паровую корзину а овощи - в нижнюю корзину (корзины) - Рис. 14

Если в процессе работы из устройства выходит пар, проверьте, все ли паровые корзины правильно закреплены в необходимом порядке.

Для достижения наилучших результатов не кладите слишком много продуктов в паровые корзины.

Чтобы избежать возможности ожогов от пара, выходящего из крышки, располагайте крышку так, чтобы отверстия для выпуска пара находились с противоположной стороны.

Приготовление блюд с использованием таймера

Выбор продолжительности приготовления

Включите прибор в сеть.
Установите таймер на рекомендуемую продолжительность приготовления (см. таблицу продолжительности приготовления блюд).
Включившийся красный индикатор означает начало процесса приготовления - Рис. 15

Для установки таймера устройство должно быть включено в сеть.

Ускоренное приготовление при помощи сенсорной панели “VITAMIN+”

Отличительная особенность: Ваш прибор оснащен сенсорной панелью “**VITAMIN+**”, которая уменьшает время приготовления до 50% для того, чтобы сохранить больше витаминов - Рис. 16
В начале работы нажмите кнопку “**VITAMIN+**”, загорится световой индикатор - Рис. 17. Теперь приготовление начнется быстрее благодаря более крупным выпускным паровым отверстиям.
По достижении необходимой для приготовления блюда температуры индикатор сенсорной панели “**VITAMIN+**” автоматически гаснет - Рис. 18

Если необходимо снять крышку пароварки (например, чтобы добавить ингредиентов для приготовления блюда), то затем можно снова нажать кнопку “**VITAMIN+**” для быстрого возврата к нужной температуре приготовления блюда - Рис. **19**
В некоторых случаях после нажатия кнопки “**VITAMIN+**” световой индикатор выключается через довольно короткий промежуток времени. Это не является сбоем в работе и означает, что температура в паровых корзинах достигла необходимого уровня.

Вполне нормально увидеть небольшое количество пара, исходящего из парового отверстия сзади вашего прибора.

Загоревшийся индикатор “VITAMIN+” нельзя выключить вручную. Он сам выключится автоматически.

Помимо вышеописанных ситуаций не рекомендуется включать кнопку “VITAMIN+” более одного раза в процессе приготовления блюда.

В процессе приготовления

В ходе приготовления блюда проверяйте уровень воды по внешнему индикатору.
При необходимости добавьте воды через отверстия для залива воды - Рис. **20**

Во избежание ожогов не дотрагивайтесь до устройства или до приготавливаемой пищи.

По окончании приготовления

Подается звуковой сигнал.
Гаснет красный индикатор.
Для отключения пароварки до окончания приготовления блюда поверните ручку таймера в положение **O** - Рис. **21**

Разогрев пищи

С помощью пароварки Вы можете разогреть пищу (см. таблицу продолжительности приготовления).

Если вода закончилась, устройство отключится автоматически.

Извлечение приготовленного блюда из паровых корзин

Снимите крышку за ручку.
Выньте из пароварки паровую корзину.
Положите паровую корзину на тарелку - Рис. **22**

Паровые корзины и крышку берите с помощью кухонных рукавиц.

По окончании приготовления

Отключите устройство от сети.
Перед очисткой дайте прибору охладиться.

Перед тем, как достать из пароварки поддон для сока, убедитесь в том, что он уже остыл.

Уход и обслуживание

Мойка устройства

Опорожните резервуар для воды и вымойте его теплой мыльной водой и мягкой тканью.
Вытрите и просушите - Рис. **23**
Все остальные съемные части пароварки можно мыть в посудомоечной машине - Рис. **24**

Не используйте абразивные чистящие средства.

Не погружайте резервуар для воды в воду.

Периодически очищайте турбокольцо.

Всегда используйте режим предварительной мойки либо мойки при самой низкой температуре.

Не забывайте освобождать и мыть поддон.

Очистка от накипи

Положите турбокольцо в перевернутом положении на нагревательный элемент - Рис. **25**
Залейте внутрь турбокольца светлый уксус до максимальной отметки.
Наполните водяной бачок холодной водой до того же уровня - Рис. **26**
Не включайте нагрев (во избежание появления запахов). Оставьте на ночь для удаления накипи.

Промойте резервуар для воды изнутри несколько раз теплой водой.

Проводите процедуру удаления накипи примерно после 8-кратного использования устройства.

Не пользуйтесь иными средствами для снятия накипи.

Со временем, в результате сильного окрашивающего воздействия соков таких овощей как, например, свекла и морковь, на стенках поддона для сока могут появиться пятна. Этот процесс является нормальным. Пятна можно удалять путем замачивания в слабом (не абразивном) отбеливающем растворе сразу же по окончании приготовления блюда.

Хранение паровых корзин

В целях экономии места паровые корзины можно хранить вложенными одна в другую - Рис. 27

Таблица продолжительности приготовления блюд

Время приготовления указано ориентировочно, оно зависит от размеров приготавливаемого продукта, от расстояний между его отдельными частями, от общей массы продукта, от индивидуальных предпочтений, а также от напряжения в сети.
Приготовление продуктов с разной продолжительностью паровой обработки: в нижнюю паровую корзину положите самый крупный кусок, либо продукт требующий наибольшего времени приготовления. Затем, в процессе приготовления, положите во вторую и третью корзины продукты, которые требуют меньшего времени приготовления.
*В начале приготовления нажмите кнопку **“VITAMIN+”** для ускорения времени приготовления блюда и для сохранения максимального количества витаминов.*

Рыба • морепродукты	Вид	Масса	Время приготовления	Рекомендации
Тонкое филе рыбы	Свежее	450 г	5-10 мин.	Не укладывайте кусочки филе рыбы один на другой.
	Заморож	450 г	10-15 мин.	
Толстое филе или вырезка	Свежее	400 г	10-15 мин.	
Рыба целиком	Свежая	600 г	20-25 мин.	
Мидии	Свежие	1 кг	10-15 мин.	Не используйте в пищу неоткрывшиеся моллюски.
Креветки	Свежие	200 г	2-5 мин.	Приготовление по вкусу.
Морские гребешки	Свежие	100 г	2-5 мин.	Приготовление по вкусу.
Мясо • птица				
Куриные грудки (без костей)	Ломтики	500 г	10-15 мин.	
	Целиком	450 г	15-20 мин.	
Куриные ножки	Свежие	4 шт.	30-35 мин.	
Эскалоп из индейки	Свежий	600 г	15-20 мин.	
Свиное филе	Свежее	700 г	10-15 мин.	Порезать 1 см кубиками.
Вырезка баранины	Свежая	500 г	10-15 мин.	
Колбаски	Копченые	10	5 мин.	
	Сосиски	10	10-15 мин.	Перед приготовлением проколоть.
Овощи				
Спаржа	Свежая	600 г	10-15 мин.	Срезать корневую часть.
Брокколи	Свежая	400 г	19 мин.	Разделить на небольшие соцветия.
	Заморож	400 г	13 мин.	
Сельдерей	Свежий	350 г	15-18 мин.	Нарезать кубиками или соломкой.
Грибы	Свежие	500 г	11 мин.	Срезать ножки и хорошо промыть.
Цветная капуста	Свежая	1 средний кочан	20-25 мин.	Разделить на небольшие соцветия.
Капуста (краснокочанная, белокочанная)	Свежая	600 г	15-18 мин.	Порезать ломтиками или покрошить.
Кабачки	Свежие	600 г	7-10 мин.	Порезать ломтиками.
Шпинат	Свежий	300 г	8-10 мин.	
	Заморож	300 г	15-20 мин.	
Небольшая стручковая фасоль	Свежая	500 г	20-25 мин.	
	Заморож	500 г	25-30 мин.	
Зеленый горошек	Свежий	400 г	20 мин.	
	Заморож	400 г	25 мин.	
Морковь	Свежая	500 г	10 мин.	Порезать тонкими ломтиками.
Кукурузные початки	Свежие	500 г	30 мин.	
Лук-порей	Свежий	500 г	8 мин.	Порезать тонко.
Перец	Свежий	300 г	10-15 мин.	Порезать широкими полосками.
Зрелый картофель	Свежий	600 г	20-25 мин.	Нарезать ломтиками или кубиками.
Молодой картофель мелкий целиком	Свежий	600 г	35-40 мин.	Время приготовления зависит от размера и сорта.
Мелкие целые луковицы	Свежий	400 г	8 мин.	

Рис • крупы макаронные изделия	Количество продукта	Количество продукта	Время воды	Рекомендации приготовления
Белый длиннозерновой рис	150 г	300 мл	25-30 мин.	Промойте рис перед приготовлением. В чашу для риса залейте кипяток.
Белый круглый рис	150 г	300 мл	25 мин.	
Белый рис быстрого приготовления	150 г	300 мл	18-20 мин.	
Коричневый рис	150 г	300 мл	35 мин.	
Кускус	200 г	350 мл	10 мин.	Предварительно залейте кипятком на 5 мин.
Пшеница	150 г	300 мл	15 мин.	Залейте кипятком.
Спагетти (паста)	200 г	400 мл	20-25 мин.	Залейте кипятком.
Другие продукты	**Вид продукта**	**Количе-ство**	**Время**	**Рекомендации приготовления**
Яйца	Вкрутую	6	15 мин.	Хорошо смазать формочки.
	Всмятку	6	8-10 мин.	
Фрукты	Свежие		10-15 мин.	
Разогрев продуктов. продукта				
Мясо	Кусочки		10-15 мин.	
Спагетти			10-15 мин.	
Овощи			5-10 мин.	

Ochrona środowiska

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do długotrwałego użytku. Po zakończeniu okresu jego użytkowania zaleca się złomowanie go na miejscowym wysypisku zgodnie z zasadami ochrony środowiska (dotyczy urządzeń z programatorem elektronicznym).

⚠ ***Prosimy o ścisłe przestrzeganie instrukcji obsługi.***
Urządzenie wytwarza gorącą parę.

Wskazówki bezpieczeństwa

- Urządzenie odpowiada obowiązującym przepisom i warunkom bezpieczeństwa oraz:
  - Dyrektywie w sprawie sprzętu gospodarstwa domowego nr 89/336/CEE zmienionej przez Dyrektywę nr 93/68/CEE;
  - Dyrektywie w sprawie niskich napięć nr 72/23/CEE zmienionej przez Dyrektywę nr 93/68/CEE.
- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci odpowiada napięciu wskazanemu na urządzeniu (prąd zmienny).
- Ze względu na różnorodność obowiązujących norm, urządzenie używane w kraju innym niż kraj zakupu, powinno zostać sprawdzone przez autoryzowany serwis.
- Urządzenia nie wolno zbliżać do źródeł ciepła, gdyż mogą one spowodować jego uszkodzenie. Nie wolno również wkładać go do gorącego pieca.
- Powierzchnia pracy urządzenia powinna być płaska, stabilna i oddalona od rozprysków wody.
- Pracującego urządzenia nie wolno zostawiać bez dozoru. Nie wolno go trzymać w zasięgu dzieci.
- Przewód zasilający nie może swobodnie zwisać.
- Urządzenie zawsze należy podłączać do uziemionego gniazdka.
- Nie odłączać parowaru od zasilania pociągając za przewód.
- Nie używać parowaru, jeżeli:
  - urządzenie lub przewód zasilający są uszkodzone,
  - urządzenie upadło, pojawiły się w nim widoczne uszkodzenia lub nie pracuje ono normalnie. W takim przypadku parowar należy odesłać do najbliższego autoryzowanego serwisu.

  Uszkodzony przewód zasilający musi być wymieniony przez producenta, serwis lub osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
- Dotykanie gorącej powierzchni urządzenia, gorącej wody, pary lub produktów może spowodować oparzenie.
- Zawsze odłączać parowar od zasilania:
  - niezwłocznie po zakończeniu pracy,
  - przy przenoszeniu,
  - przed każdym czyszczeniem i konserwacją.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie!
- Nie umieszczać parowaru w pobliżu ściany lub szafy ściennej, gdyż powstająca para może je uszkodzić.
- Nie przenosić urządzenia, zawierającego płyny lub gorące produkty spożywcze.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności i nie udziela gwarancji w przypadku profesjonalnego, niezgodnego z przeznaczeniem lub z instrukcją obsługi stosowania urządzenia.
- Nie dotykać parowaru, gdy wytwarza on parę. Pokrywę, miskę na ryż i miskę parową należy zdejmować przy pomocy ściereczki.

Opis

1 Uchwyt pokrywy
2 Pokrywa
3 Uchwyt clip-on
4 Miska parowa (2 lub 3 sztuki, zależnie od modelu)
5 Wyjmowana kratka z uchwytem na jajka (tylko w górnej misce lub miskach)
6 Miska na ryż
7 Przewód pary
8 Naczynie na wywar
9 Otwór wlotowy wody
10 Zdejmowany pierścień turbo
11 Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
12 Zewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
13 Grzałka
14 Zbiornik na wodę (pojemność 1,1 litra)
15 Lampka kontrolna pracy
16 60 minutowy czasomierz
17 Przycisk **VITAMIN+:** zapewnia szybkie gotowanie i mniejszą stratę witamin
18 Ujście pary
19 Taca na skraplającą się parę

Przygotowanie

Przed rozpoczęciem użytkowania

Umyć wszystkie wyjmowane części i wnętrze zbiornika na wodę ciepłą wodą z mydłem.
Opłukać i wysuszyć - Rys. 1

Podczas czyszczenia nie należy zanurzać w wodzie zbiornika na wodę

Umieścić parowar na stabilnej powierzchni

Przygotowanie parowaru.
Pierścień turbo założyć wokół grzałki w kierunku wskazanym na rysunku - Rys. 2

Należy trzymać parowar z dala od wszystkiego, co może być uszkodzone przez parę.

Pierścień turbo musi być zawsze umieszczony w zbiorniku przed napełnieniem go wodą.

Napełnianie zbiornika na wodę

Wlać wodę bezpośrednio do zbiornika i do pierścienia turbo aż do osiągnięcia poziomu maksymalnego - Rys. 3
Na zbiorniku umieścić naczynie na wywar tak, aby było nieruchome - Rys. 4
Jeżeli zbiornik na wywar nie pasuje do przeznaczonego dla niego miejsca, należy sprawdzić pozycję pierścienia turbo.
Pierścień może być założony w niewłaściwą stronę.
Za każdym razem należy używać świeżej wody.

Nie należy wlewać wody do przewodu pary.

Nie używać przypraw czy płynów innych niż woda w pojemniku na wodę.

Przed użyciem należy upewnić się, że jest woda w zbiorniku.

Z tyłu urządzenia zamontować tacę na skraplającą się parę - Rys. 5

Przed każdym użyciem należy upewnić się, że taca na skraplającą się parę jest pusta.

Zakładanie ruchomych kratek

Górna miska (lub miski) jest wyposażona w kratkę, którą można wyjąć, aby uzyskać większą pojemność lub gotować produkty o dużej objętości.
Aby założyć kratki:
należy ustawić miskę na stole,
uchwycić kratkę od góry (haczykami do dołu), ustawić kratkę na środku miski,
przycisnąć haczyki od góry, tak aby przymocować kratkę do miski - Rys. 6
Aby wyjąć kratkę, należy ją wypchnąć od dołu - Rys. 7
Do parowaru dołączony jest uchwyt clip-on ułatwiający wyjmowanie ugotowanych produktów z miski bez uszkadzania ich (ryby, szparagi itp.).
Koniec uchwytu clip-on przymocować do kratki - Rys. 8
W celu zdjęcia uchwytu, ścisnąć jego koniec.

Dolna miska jest wyposażona w kratkę zamocowaną na stałe.

Uchwytu clip-on należy używać tylko w połączeniu z górną miską.

Używając uchwytu clip-on w połączeniu z miską, nie należy w tej misce mocować kratki, tylko włożyć ją luźno, aby potem łatwiej ją wyjąć.

Należy sprawdzić, czy haczyki uchwytu znajdują się na właściwym miejscu.

Umieścić produkty w misce

Najmniejszą miskę należy umieścić na naczyniu na wywar.
Następnie ustawić miski od najmniejszej do największej, mocując je do siebie odpowiednio - Rys. 9
Założyć pokrywę (pokrywa pasuje do wszystkich misek) - Rys. 10

Gotowanie ryżu

Do miski na ryż wsypać ryż i wlać wodę (patrz tabela czasów gotowania) - Rys. 11
Umieścić miskę na ryż w misce parowej - Rys. 12

Gotowanie jajek

Umieścić jajka we wbudowanych uchwytach - Rys. 13

Gotowanie ryby w całości

Umieścić rybę w całości w górnej misce, a warzywa w dolnej misce lub miskach - Rys. 14

Jeżeli z urządzenia wydobywa się para, należy sprawdzić, czy miski są umocowane prawidłowo i we właściwej kolejności.

Gotowanie daje najlepsze wyniki, gdy w miskach nie znajduje się zbyt dużo produktów.

Aby nie oparzyć się parą, należy skierować otwory pary do tyłu.

Gotowanie na parze z wykorzystaniem zegara

Wybór czasu gotowania

Włączyć urządzenie do zasilania.
Ustawić pokrętło zegara na żądany czas gotowania (patrz tabela czasów gotowania).
Włączenie czerwonej lampki oznacza początek gotowania - Rys. 15

Aby ustawić pokrętło zegara, należy podłączyć urządzenie do zasilania.

Skrócenie czasu gotowania przy pomocy przycisku VITAMIN+

Specjalnie: Urządzenie jest wyposażone w funkcję **VITAMIN+**, która skraca czas gotowania nawet do 50% w porównaniu z tradycyjnymi parowarami i dzięki temu pozwala zachować więcej witamin - Rys. 16
Rozpoczynając gotowanie, należy wcisnąć przycisk **VITAMIN+**. Włączy się lampka - Rys. 17. Gotowanie rozpocznie się wcześniej, dzięki zwiększonemu wytwarzaniu pary.
Po osiągnięciu optymalnej temperatury lampka przycisku **VITAMIN+** zgaśnie - Rys. 18
Po zdjęciu pokrywy (np. przy dokładaniu produktów) można ponownie wcisnąć przycisk **VITAMIN+**, aby spowodować szybki powrót parowaru do optymalnej temperatury - Rys. 19
Jeżeli po wciśnięciu przycisku **VITAMIN+** lampka się nie zaświeci lub szybko zgaśnie, oznacza to, że urządzenie osiągnęło optymalną temperaturę.

Niewielka ilość pary wydostająca się z ujścia pary z tyłu urządzenia jest zjawiskiem normalnym.

Lampki przycisku VITAMIN+ nie można wyłączyć ręcznie. Wyłącza się ona automatycznie.

Zaleca się, aby przycisk VITAMIN+ wciskać nie częściej niż raz w ciągu gotowania.

Podczas gotowania

Należy sprawdzać poziom wody na zewnętrznym wskaźniku.
W razie konieczności, należy dolać zimną wodę przez otwory wlotowe - Rys. 20

Podczas gotowania nie należy dotykać urządzenia i produktów, ponieważ są one gorące.

Po zakończeniu gotowania

Rozlega się sygnał dźwiękowy.
Czerwona lampka gaśnie.
Aby zatrzymać urządzenie przed upływem zaprogramowanego czasu, należy obrócić pokrętło zegara do pozycji **O** - Rys. 21

Odgrzewanie

Możliwe jest odgrzewanie produktów (patrz tabela czasów gotowania).

W przypadku braku wody, urządzenie wyłączy się automatycznie.

Wyjmowanie produktów z misek parowych

Podnieść pokrywę przy pomocy uchwytu. Zdjąć miskę parową.
Umieścić miskę na podstawce - Rys. 22

Dotykając misek i pokrywy, należy stosować rękawice termoizolacyjne.

Odłączyć urządzenie od zasilania

Przed włożeniem do szafki. Przed czyszczeniem pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Przed usunięciem naczynia na wywar, należy sprawdzić, czy jest ono wystarczająco chłodne.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie urządzenia

Opróżnić zbiornik wody i oczyścić go wilgotną szmatką i wodą z mydłem.
Opłukać i wytrzeć - Rys. 23
Wszystkie inne ruchome części można myć w zmywarce - Rys. 24

Nie używać ściernych produktów do czyszczenia.

Nie zanurzać zbiornika wody w wodzie.

Regularnie czyścić pierścień turbo.

Zawsze stosować cykl mycia wstępnego lub najniższą temperaturę mycia.

Po zakończeniu gotowania opróżnić i umyć tacę na skraplającą się parę.

Usuwanie kamienia z urządzenia

Założyć pierścień turbo na grzałkę w pozycji odwrotnej do zwykłej - Rys. 25
Napełnić pierścień białym octem do poziomu oznaczonego jako maksymalny.
Zbiornik wody napełnić wodą do tego samego poziomu - Rys. 26
Nie podgrzewać urządzenia w celu uniknięcia nieprzyjemnego zapachu.
Pozostawić na noc.
Kilkakrotnie opłukać wnętrze zbiornika wody ciepłą wodą.

Kamień należy usuwać z urządzenia przeciętnie co 8 cykli gotowania.

Nie stosować innych produktów do usuwania kamienia.

Sok produktów takich jak marchew czy buraki może zabarwić naczynie na wywar. Jest to zjawisko normalne. Naczynie można odbarwić łagodnym (nie ściernym) środkiem wybielającym bezpośrednio po zakończeniu gotowania.

Przechowywanie misek

W celu zaoszczędzenia miejsca można przechowywać miski ułożone jedna w drugiej - Rys. 27

Tabela czasów gotowania

*Podane czasy gotowania są orientacyjne. Mogą się one zmieniać zależnie od wielkości produktów, pozostawionej między nimi przestrzeni, ilości produktów, indywidualnego gustu i napięcia sieciowego. W przypadku produktów o różnych czasach gotowania: produkty największe lub wymagające najdłuższego gotowania włożyć do miski położonej najniżej. Podczas gotowania tych produktów, dodać drugą lub trzecią miskę z produktami gotującymi się krócej. Aby skrócić czas gotowania i zmniejszyć straty witamin, należy wcisnąć przycisk **VITAMIN+** rozpoczynając gotowanie.*

Ryby • Skorupiaki	Rodzaj	Ilość	Czas gotowania	Zalecenia
Cienki filet rybny	świeży	450 g	5-10 min.	Nie układać filetów w stos.
	mrożony	450 g	10-15 min.	
Grube filety lub steki	świeże	400 g	10-15 min.	
Ryba w całości	świeża	600 g	20-25 min.	
Małże	świeże	1 kg	10-15 min.	Odrzucić małże, które się nie otworzyły.
Krewetki	świeże	200 g	2-5 min.	Zależnie od upodobań.
Przegrzebki	świeże	100 g	2-5 min.	Zależnie od upodobań.
Mięso • Drób				
Pierś kurza	paski	500 g	10-15 min.	
	w całości	450 g	15-20 min.	
Podudzia kurze	świeże	4	30-35 min.	
Sznycle z indyka	świeże	600 g	15-20 min.	
Schab	świeży	700 g	10-15 min.	Pokroić w plastry o grubości 1 cm.
Steki z jagnięciny	świeże	500 g	10-15 min.	
Kiełbaski	serdelki	10	5 min.	
	frankfurterki	10	10-15 min.	Nakłuć przed gotowaniem.
Warzywa				
Szparagi	świeże	600 g	10-15 min.	Odciąć dolny koniec.
Brokuły	świeże	400 g	19 min.	Podzielić na różyczki.
	mrożone	400 g	13 min.	
Seler	świeży	350 g	15-18 min.	Pokroić w kostkę lub plastry.
Grzyby	świeże	500 g	11 min.	Odciąć dolny koniec i dokładnie umyć.
Kalafior	świeży	1 średni	20-25 min.	Podzielić na różyczki.
Kapusta (czerwona lub zielona)	świeża	600 g	15-18 min.	Pokroić w plastry lub poszatkować.
Cukinia	świeża	600 g	7-10 min.	Pokroić w plastry.
Szpinak	świeży	300 g	8-10 min.	W połowie gotowania odwrócić.
	mrożony	300 g	15-20 min.	
Fasola szparagowa	świeża	500 g	20-25 min.	
	mrożona	500 g	25-30 min.	
Groch	świeży	400 g	20 min.	
	mrożony	400 g	25 min.	
Marchew	świeża	500 g	10 min.	Pokroić w cienkie talarki.
Kukurydza w kolbach	świeża	500 g	30 min.	
Pory	świeże	500 g	8 min.	Pokroić w cienkie talarki.
Groszek cukrowy	świeży	500 g	10-15 min.	
Papryka	świeża	300 g	10-15 min.	Pokroić w szerokie paski.
Stare ziemniaki	świeże	600 g	20-25 min.	Pokroić w plastry lub w kostkę.
Młode ziemniaki	świeże	600 g małe, w całości	35-40 min.	Zależnie od wielkości i odmiany.
Mała cebula w całości	świeża	400 g	8 min.	
Ryż • Makaron • Produkty zbożowe				
Biały ryż długoziarnisty	150 g	300 ml	25-30 min.	Umyć ryż przed gotowaniem.
Biały ryż basmati	150 g	300 ml	25 min.	Miskę na ryż napełnić wrzątkiem.
Biały ryż łatwy do gotowania	150 g	300 ml	18-20 min.	
Brązowy ryż	150 g	300 ml	35 min.	
Kuskus	200 g	350 ml	10 min.	Przed gotowaniem namoczyć kuskus we wrzątku przez 5 minut.
Bulghur	150 g	300 ml	15 min.	Gotować we wrzątku.
Makaron (spaghetti)	200 g	400 ml	20-25 min.	Gotować we wrzątku.
Inne produkty	**Rodzaj**	**Ilość**	**Czas gotowania**	**Zalecenia**
Jajka	na twardo	6	15 min.	Starannie natłuścić kokilki.
	na miękko	6	8-10 min.	
Owoce	świeże		10-15 min.	
Odgrzewanie				
Mięso	porcje		10-15 min.	
Makaron			10-15 min.	
Warzywa			5-10 min.	

Çevreyi koruyunuz

- Cihazınız uzun yıllar kullanmak üzere tasarlanmıştır. Ancak, cihazınızı yenilemek istediğinizde, yerel atık merkezine götürüp, bırakarak, çevrenin korunmasına katkıda bulunmayı ihmal etmeyiniz

⚠ ***Lütfen kullanma talimatlarını dikkatlice okuyunuz.***

Bu cihaz kaynama sıcaklığında buhar üretir.

Güvenlit alimatları

- Bu cihaz, yürürlükteki emniyet yönetmeliklerine ve koşullarına ve aşağıda belirtilen durumlara uygundur.
  - Evde kullanılan cihaz yönergesi 89/336/CEE, 93/68/CEE yönergesiyle değiştirilmiştir.
  - Düşük Voltaj Yönergesi 72/23/CEE, 93/68/CEE yönergesiyle değiştirilmiştir.
- Elektrik voltajının cihaz üzerinde gösterilen voltaja uygunluğunu kontrol ediniz (alternatif akım).
- Değişik standartlar yürürlükte olduğunda, eğer cihaz satın alındığı ülkeden başka bir yerde kullanılacak ise, yetkili servis merkezine kontrol ettiriniz.
- Cihazı ısı kaynağı veya sıcak fırın yakınına koymayınız, ciddi bir zarar verebilir.
- Düz ve dengeli bir yüzey üzerinde, su sıçraması bulunmayan yerlerde kullanınız.
- Cihazı çalışırken gözetimsiz bırakmayınız. Çocuklardan uzak tutunuz.
- Kordonun sarkmasına izin vermeyiniz.
- Cihazı daima topraklanmış fişe takınız.
- Cihazı kordonundan çekmeyiniz.
- Cihazın kordonu zarar görmüşse,
  - cihaz düşmüşse veya görünür bir hasar varsa veya düzgün çalışmıyorsa,
  - cihazı kullanmayınız.

  Yukardaki durumlarda, cihaz Sevis Merkezine gönderilmelidir.
- Eğer elektrik kablosu hasarlıysa, tehlikeyi önlemek için imalatçı, satış sonrası servisi veya benzeri nitelikli bir kişi tarafından yenilenmelidir.
- Cihazın sıcak yüzeyine, sıcak suya, buhara veya yiyeceğe dokunulursa yanıklar oluşabilir.
- Kullanımdan hemen sonra, taşırken,
  - temizlik ya da bakım öncesi
  - cihazı daima prizden çıkartınız.
- Asla suya batırmayınız!
- Cihazı duvar veya dolap yakınına koymayınız (cihazın ürettiği buhar zarar verebilir).
- Cihaz sıvı veya sıcak gıdayla doluyken, hareket ettirmeyiniz.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için dizayn edilmiştir. Profesyonel kullanım için kullanıldığında, uygunsuz kullanım veya talimatlara uyulmaması durumunda, üretici firma sorumluluk kabul etmez ve garanti uygulanmaz.
- Cihaz buhar üretirken dokunmayınız ve kapağı, pirinç kasesini ve buhar kabını çıkartmak için bez kullanınız.

Tanım

1 Kapak kulpu
2 Kapak
3 Klipsli kulp
4 Buhar sepeti (modele bağlı olarak 2 veya 3 tane)
5 Yumurta pişirme aparatlı çıkartılabilir taban (sadece üst sepet(ler)de
6 Pirinç haznesi
7 Buhar kanalı
8 Su toplayıcı
9 Su girişi
10 Çıkartılabilir turbo kireç çıkartıcı halka
11 Maksimum su seviyesi iç göstergesi
12 Maksimum su seviyesi dış göstergesi
13 Isıtma elemanı
14 Su haznesi (kapasite 1.1 l)
15 Açık/kapalı lambası
16 60-dakikalık kontrol saati
17 "**VITAMIN +**" dokunmatik kumanda duğmesi: ekstra hızlı pişirme ve daha fazla vitamin muhafazası için
18 Buhar çıkışı
19 Buhar tepsisi

Hazırlık

Kullanımdan önce

Sabunlu suyla tüm çıkartılabilir parçaları ve su tankının içini yıkayınız.
Durulayınız ve kurutuuz - şekil 1

Temizlerken su tankını suya batırmayınız.

Buharlı pişiricinin hazırlanması

Pişiriciyi dengeli bir yüzey üzerine koyunuz.
Turbo halkayı ısıtma elemanı çevresine, şemada belirtildiği yönde takınız - şekil 2

Buharın hasar verebileceği cisimlerden uzak tutunuz.

Turbo halka daima, hazne suyla doldurulmadan önce yerinde olmalıdır.

Su tankının doldurulması

Suyu su tankına, maksimum düzeye kadara kadar ayrıca turbo halkasına doldurunuz - şekil 3
Tanktaki yemek suyu toplayıcısını sıkıca yerine yerleştiriniz - şekil 4
Yemek suyu toplayıcısını yerine oturmazsa, turbo halkanın konumunu kontrol ediniz.
Belki başka yöndedir.
Her kullanımda taze su kullanınız.

Buhar kanalına su koymayınız.

Su haznesinde su dışında başka bir sıvı kullanmayınız.

Kullanımdan önce tankta (su haznesinde) su bulunduğunu kontrol ediniz.

Buhar tepsisini cihazın arkasına yerleştirin - şekil 5

Her kullanımdan önce buhar tepsisinin boş olmasına dikkat edin.

Çıkartılabilir tabanların yerleştirilmesi

Üst sepet(ler), daha geniş pişirme alanı elde etmek ya da daha fazla gıda pişirmek amacıyla çıkartılabilir.

Tabanları yerleştirmek için:

Sepeti masaya koyunuz.
Tabanı dik tutunuz (kancalar aşağı doğru olsun).
Tabanı sepetin içinde merkezleyiniz.
Taban yerine kilitleninceye kadar kancaları bastırınız - şekil 6
Tabanları çıkartmak için, alttan itiniz - şekil 7
Buharlı pişiriciniz, gıdaya (balık, kuşkonmaz uçları, vs.) zarar vermeden sepetten çıkartmanızı kolaylaştıran klipsli kulpla donatılmıştır. Kulptaki klipsi kapatın.
Açmak için kulbun ucunu sıkın.
Kulptaki klipsi kapatın - şekil 8
Açmak için kulbun ucunu sıkın.

Alt sepet sabit bir tabanla yerleştirilir.

Üst sepette sadece klipsli kulbu kullanınız.

Klipsli kulpu sepetle kullanınca, tabanı bu sepete klipslemeyiniz, daha kolay çıkartmak için tabanı sadece koyunuz.

Kancaların yerine düzgün bir şekilde yerleştirilmesini sağlayınız.

Sepetlerin yerleştirilmesi

Gıdayı sepete yerleştiriniz.
Daima en küçük sepeti su kanalı (haznesi) üzerine yerleştiriniz.
Sonra en küçükten en büyüğe doğru birbiri üzerine yerleştiriniz - şekil **9**
Kapağı takınız (kapak tüm sepetlere uyar) - şekil **10**

Pirinç pişirilmesi

Pirinç ve suyu pirinç kabına koyunuz - şekil **11**
Pirinç kasesini buhar sepetine yerleştiriniz - şekil **12**

Yumurta Pişirilmesi

Yumurtaları yumurtalığa yerleştiriniz - şekil **13**

Bütün balık pişirilmesi

Balığı üst sepete ve sebzeleri alt sepete ya da sepetlere yerleştiriniz - şekil **14**

Eğer cihazdan buhar çıkıyorsa, sepetlerin yerine doğru bir şekilde sırasıyla yerleştirildiğini kontrol ediniz.

En iyi sonucu almak için sepetlere çok fazla gıda koymayınız.

kapaktan çıkan buhardan yanmamak için, buhar deliklerini tercihen arkaya doğru getiriniz.

Kontrol saati ile buharda pişirme

Pişirme süresini seçiniz

Cihazı fişe takınız.
Zaman ölçeri önerilen pişirme süresine ayarlayınız (pişirme sürelerine bakınız).
Kırmızı ışık yanınca, buharda pişirme başlamıştır - şekil **15**

Zaman ayarını yapmak için cihazın prize takılı olması gerekir.

"VITAMIN +" dokunmatik kumanda düğmesiyle pişirme sürenizi kısaltınız.

Özelliki: cihazınızda, vitaminlerin korunması için pişirme süresini geleneksel buharlı pişiricilere göre %50 azaltan "**VITAMIN +**" ayarı bulunur - şekil **16**
Pişirme başlayınca, "**VITAMIN +**" dokunmatik düğmesine basınız, lamba otomatik olarak yanar - şekil **17** Bu, geniş ve yoğun buhar çıkışı sayesinde, hızlı pişirmenin başlamasını sağlar.
İdeal sıcaklığa erişilince, "**VITAMIN +**" dokunmatik düğmesinin lambası otomatik olarak söner - şekil **18**
Kapağı açtıktan sonra (örn: daha fazla gıda eklerken) tekrar "**VITAMIN +**" dokunmatik düğmesine basarak, buharlı pişiriciyi çabucak ideal sıcaklığına geri getirebilirsiniz - şekil **19**
Bazı durumlarda, ışık açık kalabilir "**VITAMIN +**" dokunmatik düğmesine bastığınız zaman veya çok çabuk açtığınız zaman, bu normaldir. Bu, sepetlerde ideal sıcaklığa ulaşıldığını gösterir.

Cihazınızın arkasındaki buhar çıkışından az miktarda buhar gelmesi normaldir.

"VITAMIN +" dokunmatik tuşunun lambası yanınca, el ile kapatamazsınız. Lamba otomatik olarak söner.

Bu durumların dışında, pişirme sırasında, "VITAMIN +" düğmesine bir kereden fazla basmayınız.

Pişirme sırasında

Dışarıdaki su seviye göstergesini kullanarak, pişirme sırasında su düzeyini kontrol ediniz.
Gerekirse, su girişlerinden daha fazla soğuk su ekleyiniz - şekil **20**

Pişirme sırasında sıcak olacaklarından dolayı, cihaza veya gıdalara dokunmayınız.

Pişirmenin sonunda

Alarm çalar.
Kırmızı ışık söner.
Cihazı zamanından önce kapatmak için, zaman ölçeri **O** konumuna getirin - şekil **21**

Yeniden ısıtma

Gıdayı yeniden ısıtabilirsiniz (pişirme süreleri tablosuna bakınız).

Resim Eğer hiç su kalmamışsa, cihaz otomatik olarak kapanır.

Yiyeceklerin buhar sepetinden çıkartılması

Saplarından kapağıyla kaldırın.
Buhar sepetini temizleyin.
Buhar sepetini yerine yerleştirin - şekil **22**

Sepetleri ve kapağı tutmak için fırın eldiveni kullanınız.

Sonradan

Cihazı fişten çıkartınız.
Temizlemeden önce soğumasını bekleyin.

Çıkartmadan önce yemek suyu toplayıcısının yeterince soğuduğunu kontrol ediniz.

Temizlik ve bakım

Cihazın temizlenmesi

Su tankını boşaltınız ve ıslak bez ve ılık sabunlu suyla temizleyiniz - şekil **23**
Durulayınız ve kurutunuz.
Tüm diğer çıkabilir parçalar bulaşık makinasına konulabilir - şekil **24**

Aşındırıcı temizleme ürünleri kullanmayınız.

Su tankını suya batırmayınız.

Turbo halkayı düzenli olarak temizleyiniz.

Daima ön-yıkama veya en düşük ısı ayarı kullanınız.

Buhar tepsisini boşaltıp yıkamayı unutmayın.

Cihazınızdan kireç oluşumunun temizlenmesi

Turbo halkayı ısıtma elemanı üzerine dik olarak yerleştiriniz - şekil **25**
Turbo halkanın içini,
işarete kadar beyaz sirkeyle doldurunuz.
Su tankını aynı seviyeye kadar soğuk suyla doldurunuz - şekil **26**
Isıtmayınız (kireç
çözülme kokusundan kaçınmak için).
Kirecin giderilmesi için bir gece bekleyin.
Su tankının içini ılık suyla bir kaç kez durulayın.

Yaklaşık her 8 kullanımdan sonra, cihazda oluşan kireci gideriniz.

Başka kireç-giderici ürünleri kullanmayınız.

Havuç ve pancar gibi gıdaların doğal sularının kuvvetli renkleri zamanla su kanalını lekeleyebilir. Bu normaldir. Pişirdikten sonra hafif deterjanla ıslatılarak temizlenebilir.

Sepetlerin saklanması

Mümkün olduğu kadar az yer tutması için, sepetlerinizi birbiri içine yerleştirebilirsiniz - şekil **27**

Pişirme süreleri tablosu

Pişirme süreleri yaklaşıktır ve gıdanın büyüklüğü, gıda arasındaki boşluk, gıda miktarı, kişisel zevkler ve elektrik voltajına bağlı olarak değişir. Farklı pişirme sürelerine sahip gıdalar için: pişirme sırasında, en fazla veya en uzun pişirme süreli gıdayı en alt sepete koyunuz, ikinci ya da üçüncü sepete daha kısa pişirme süresi gerektiren gıdayı koyunuz. Pişirmeyi başlatırken, daha hızlı pişirme veya daha çok vitamin muhofazası için ***"VITAMIN +"*** *dokunmatik kumanda düğmesine basınız.*

Balık • Kabuklular	Tipi	Miktar	Pişirme süresi	Öneriler
İnce balık fileto	Taze	450 gr	5-10 dak.	Balık filetosuny yığmayınız
	Donmuş	450 gr	10-15 dak.	
Kalın fileto veya biftek	Taze	400 gr	10-15 dak.	
Bütün balık	Taze	600 gr	20-25 dak.	
Midye	Taze	1 kg	10-15 dak	Açılmayanları atınız
Karides	Taze	200 gr	2-5 dak.	Zevke göre
Scallop	Taze	100 gr	2-5 dak.	Zevke göre
Et • Kümes Hayvanları				
Tavuk göğsü (kemiksiz)	Şerit	500 gr	10-15 dak.	
	Bütün	450 gr	15-20 dak.	
Tavuk but bacakları	Taze	4	30-35 dak.	
Hindi escalope	Taze	600 gr	15-20 dak.	
Domuz fileto	Taze	700 gr	10-15 dak.	1 cm' lik dilimler halinde kesin
Kuzu biftek	Taze	500 gr	10-15 dak.	
Sosis	Knackwust	10	5 dak.	
	Frankfurter	10	10-15 dak	Pişirmeden önce delin
Sebzeler				
Kuşkonmaz	Taze	600 gr	10-15 dak.	Diplerini kesin
Brokoli	Taze	400 gr	19 dak.	Küçük çiçek halinde kesin
	Donmuş	400 gr	13 dak.	
Kereviz	Taze	350 gr	15-18 dak.	Küp veya dilimler halinde
Mantar	Taze	500 gr	11 dak.	Diplerini kesin, iyi yıkayın
Karnabahar	Taze	ort. 1	20-25 dak.	Küçük çiçek halinde kesin
Lahana	Taze	600 gr	15-18 dak.	Dilim veya doğranmış
Kurjet kabak	Taze	600 gr	7-10 dak.	Dilimlenmiş
Ispanak	Taze	300 gr	8-10 dak.	Pişerken yarısını kaybeder
	Donmuş	300 gr	15-20 dak.	
Taze fasulye	Taze	500 gr	20-25 dak.	
	Donmuş	500 gr	25-30 dak.	
Bezelye	Taze	400 gr	20 dak.	
	Donmuş	400 gr	25 dak.	
Havuç	Taze	500 gr	10 dak.	İnce dilimlenmiş
Koçanlı mısır	Taze	500 gr	30 dak.	
Pırasa	Taze	500 gr	8 dak.	İnce dilimlenmiş
Mango meyvesi	Taze	500 gr	10-15 dak.	
Biber	Taze	300 gr	10-15 dak.	Geniş şeritler halinde
Eski patates	Taze	600 gr	20-25 dak.	Dilim veya küp şeklinde
Taze patates	Taze	600 gr	35-40 dak.	Büyüklük ve cinsine göre
				Küçük bütün
Küçük bütün soğan	Taze	400 gr	8 dak.	
Pirinç • Tahıllar • Hamurişi				
Beyaz Pirinç Amerikan uzun taneli	150 gr	300 ml	25-30 dak.	Pişmeden önce yıkayın
Beyaz Pirinç Başmati Pirinci	150 gr	300 ml	25 dak.	Kasede kaynar su kullanın
Beyaz Pirinç Kolay Pişen Beyaz Pirinç	150 gr	300 ml	18-20 dak.	
Kahverengi Pirinç	150 gr	300 ml	35 dak.	
Kus Kus	200 gr	350 ml	10 dak.	Pişirmeden önce 5 dak kaynar suda ıslatın
Bulgur Tahıl	150 gr	300 ml	15 dak.	Kaynar su kullanın
Hamur işi (spagetti, makarna)	200 gr	400 ml	20-25 dak.	Kaynar su kullanın
Diğer gıdalar				
Yumurta	Katı-pişmiş	6	15 dak.	Kapları iyi yağlayın
	Rafadan	6	8-10 dak.	
Meyveler	Taze		10-15 dak.	
Yeniden-ısıtma				
Et	Parça		10-15 dak.	
Hamurişi			10-15 dak.	
Sebzeler			5-10 dak.	

Захист довкілля

- Придбаний Вами пристрій служитиме протягом багатьох років. Однак, коли Ви вирішите замінити його, не забудьте, будь ласка, про необхідність дбайливого ставлення до довкілля – віднесіть його до пункту утилізації (для пристроїв з електронним програмуванням).

Уважно дотримуйтесь наведених нижче правил користування.

Заходи безпеки при поводженні з пристроєм.

У процесі експлуатації пристрій виробляє пару температури кипіння.

Цей пристрій відповідає чинним правилам та умовам безпеки, а також таким нормативним документам:

- Інструкція з побутових приладів 89/336/СЕЕ, доповнена Інструкцією 93/68/СЕЕ.
  - Інструкція з низьковольтного обладнання 72/23/СЕЕ, доповнена Інструкцією 93/68/СЕЕ.
  - Перед початком експлуатації потрібно переконатися, що напруга (змінного струму) в електромережі відповідає напрузі, зазначеній на маркуванні цього пристрою.
- Якщо пристрій передбачається використовувати не у тій країні, в якій він був придбаний, то, беручи до уваги чинні різні стандарти у різних країнах, необхідно здійснити його перевірку у спеціалізованому сервісному центрі.
- Не можна встановлювати пристрій поряд з джерелом тепла, або у гарячій духовці - це може призвести до виведення його з ладу.
- Пристрій потрібно встановити на пласку та стійку поверхню, у місці, яке виключає потрапляння бризок води.
- Ніколи не залишайте пристрій у працюючому стані. Бережіть від дітей.
- Не залишайте електрошнур пристрою звисаючим.
- Джерело електроживлення пристрою повинно бути заземленим.
- Виймаючи вилку з розетки, не тягніть за електрошнур.
- Пристрій не можна використовувати:
  - якщо він знаходиться в несправному стані, або якщо електрошнур ушкоджено.
  - після падіння, за наявності видимих ушкоджень, або збоїв у роботі.
  У вищезазначених випадках пристрій потрібно відправити до спеціалізованого сервісного центру.
- Заміна ушкодженого шнуру електроживлення для забезпечення гарантії безпеки повинна здійснюватися компанією-виробником, службою гарантійного обслуговування, або спеціалістом, який має аналогічний рівень кваліфікації
- Остерігайтеся можливих опіків в результаті дотику із гарячою поверхнею пристрою, гарячою водою, парою, або гарячою їжею.
- Пристрій слід відключати від мережі:
  - відразу після завершення використання,
  - при переміщенні,
  - перед чищенням або обслуговуванням.
- В жодному випадку не можна занурювати пристрій у воду.
- Не слід встановлювати пристрій у безпосередній близькості до стін та меблів, оскільки пара, що утворюється від час роботи може нанести пошкодження.
- Не можна переміщати пристрій, якщо він заповнений рідиною або гарячою їжею.
- Пристрій призначений виключно для використання у домашніх умовах. Виробник не несе відповідальності у разі його використання в промислових цілях, а також за його неправильну експлуатацію, або недотримання інструкції з експлуатації. Ґарантія на такі випадки також не поширюється.
- Не торкайтеся пристрою під час пароутворення, не знімайте голою рукою кришку, рисову чашу, або парову корзину.

Опис

1 Ручка кришки
2 Кришка
3 Рукоятка, що вставляється
4 Парова корзина (2 або 3, залежно від моделі)
5 Знімна решітка із заглибинами для варіння яєць (тільки у верхній корзині (корзинах))
6 Чаша для рису
7 Паровий канал
8 Піддон для соку
9 Отвір для заливання води
10 Знімне турбо-кільце
11 нутрішній максимальний рівень води
12 Зовнішній максимальний рівень води
13 Нагрівальний елемент
14 Резервуар для води (місткістю 1,1 л)
15 Світловий індикатор увімкнення пристрою у мережу
16 60-хвилинний таймер.
17 Сенсорна панель “**VITAMIN+**”: для прискореного приготування їжі з максимальним збереження вітамінів.
18 Отвір для пари
19 Піддон для конденсату

Підготовка до роботи

Перед початком експлуатації

Промийте усі знімні деталі та внутрішню поверхню резервуара для води теплою мильною водою.
Промийте та висушіть - Мал. 1

Під час чищення не занурюйте резервуар у воду.

Підготовка пароварки до роботи

Пароварка повинна стояти на стійкій поверхні.
Надягніть турбо-кільце на нагрівальний елемент, у напрямку, зазначеному на малюнку - Мал. 2

Усі предмети, що можуть бути ушкоджені в результаті впливу пари, повинні знаходитись на достатньому віддаленні.

До наповнення резервуара для води необхідно встановити турбо-кільце.

Заповнення резервуара для води

Налийте воду безпосередньо у резервуар для води до максимальної позначки, а також у турбо-кільце - Мал. 3
Установіть піддон для соку на резервуар для води (перевірте, щоб він міцно став на своє місце) - Мал. 4
Якщо не вдається належним чином встановити піддон для соку на своє місце, перевірте положення турбо-кільця.
Можливо, турбо-кільце встановлене не тією стороною догори.
Щоразу наливайте у резервуар свіжу воду.

Не наливайте воду у паровий канал.

У резервуар для води не можна класти будь-які приправи або наливати будь-яку рідину, окрім води.

Перед початком роботи упевніться в тому, що резервуар для води заповнений.

Перед початком роботи упевніться в тому, що у резервуарі є вода.

вставте піддон у задню частину корпусу приладу - Мал. 5

Перед використанням упевніться, що піддон порожній.

Установка знімних решіток парових корзин

ерхні парові корзини (корзина) мають решітки, які можна зняти, щоб приготувати продукти великого об'єму.
Щоб встановити решітку:
Покладіть парову корзину на стіл.
Візьміть решітку скобками донизу.
Покладіть решітку до корзини по центру.

Замкніть скоби решітки, щоб вона стала на місце - Мал. 6
Щоб зняти решітку, натисніть на неї знизу - Мал. 7
Ваша пароварка оснащена вставною рукояткою, яка спрощує витягання “крихкої” їжі без ушкодження (наприклад, риба, паростки спаржі і т.ін.).
Для встановлення вставної рукоятки зафіксуйте її затискачі в решітці - Мал. 8
Щоб від'єднати рукоятку від решітки, стисніть її затискачі.

Решітка нижньої корзини є незнімною.

Використовуйте вставну рукоятку тільки для верхньої парової корзини.

У випадку, коли використовується вставна рукоятка, решітку у паровій корзині фіксувати не потрібно. Решітку до корзини потрібно просто покласти, щоб потім витягти без додаткових зусиль.

Переконайтесь, що затискачі вставної рукоятки знаходяться на місці.

Установка корзин

Покладіть продукти до парової корзини. Найменш а парова корзина завжди повинна поміщатися на піддоні для соку. Потім встановлюйте інші корзини від найменшої до найбільшої, правильно фіксуючи їх одну в другу - Мал. 9
Накрийте парові корзини кришкою (кришка підходить до кожної з корзин) - Мал. 10

Приготування рису

Покладіть рис та налийте води у чашу для рису (див. таблицю часу приготування) - Мал. 11
Помістіть чашу для рисом у парову корзину - Мал. 12

Приготування яєць

Помістіть яйця до призначених для них заглибин - Мал. 13

Приготування цілої риби

Помістіть рибу до верхньої парової корзини, а овочі - до нижньої корзини (корзин) - Мал. 14

Якщо в процесі роботи з пристрою виходить пара, перевірте, чи усі парові корзини правильно закріплені у необхідному порядку

Для досягнення найкращих результатів не кладіть надто багато продуктів до парових корзин.

Щоб уникнути можливості опіку парою, що виходить з кришки, розміщуйте кришку так, щоб парові отвори знаходились з протилежної сторони.

Приготування блюд з використанням таймеру

Вибір тривалості приготування

Увімкніть пристрій в мережу.
Установіть таймер на рекомендовану тривалість приготування (див. таблицю часу приготування блюд).
Увімкнений червоний індикатор означає початок процесу приготування - Мал 15

Для встановлення таймеру пристрій повинен бути увімкнений в мережу.

Прискорене приготування за допомогою сенсорної панелі

Відмітна особливість: Ваш прилад оснащений сенсорною панеллю "**VITAMIN+**", яка зменшує час приготування до 50 % для того, щоб зберегти більше вітамінів - Мал 16
На початку роботи натисніть кнопку "**VITAMIN+**", загориться світловий індикатор - Мал. 17. Це дозволяє швидше розпочати приготування завдяки більшим випускним паровим отворам.
При досягненні необхідної для приготування блюда температури індикатор сенсорної панелі "VITAMIN+" автоматично гасне - Мал. 18

Якщо необхідно зняти кришку пароварки (наприклад, щоб додати інгредієнтів для приготування блюда), то потім можна знову натиснути кнопку **"VITAMIN+"** для швидкого повернення до потрібної температури приготування блюда - Мал. **19**
У деяких випадках після натиснення кнопки **"VITAMIN+"** світловий індикатор вимикається через досить короткий проміжок часу. Це не є збоєм у роботі та означає, що температура в парових корзинах досягла необхідного рівня.

Цілком нормально побачити невелику кількість пари, що виходить з парового отвору позаду Вашого приладу.

Індикатор "VITAMIN+", що засвітився, не можна вимикати вручну. Він вимкнеться автоматично.

Окрім ситуацій, змальованих вище, не рекомендується вмикати кнопку "VITAMIN+" більше одного разу в процесі приготування блюда.

У процесі приготування

Під час приготування блюда перевіряйте рівень води за зовнішнім індикатором.
За необхідності додайте води через отвори для заливання води - Мал **20**

Щоб уникнути опіків не торкайтеся пристрою або їжі, що готується.

По закінченні приготування

Подається звуковий сигнал.
Гасне червоний індикатор.
Для відключення пароварки до закінчення приготування блюда поверніть рукоятку таймера у положення **O** - Мал. **21**

Розігрів їжі

За допомогою пароварки Ви можете розігріти їжу (див. таблицю часу приготування).

Якщо вода закінчилась, пристрій вимкнеться автоматично.

Діставання приготованого блюда з парових корзин

Зніміть кришку за рукоятку.
Вийміть з пароварки парову корзину.
Покладіть парову корзину на тарілку - Мал. **22**

Парові корзини та кришку візьміть за допомогою кухонних рукавиць.

По завершенню приготування

Відключіть пристрій від мережі.
Перед чищенням дайте приладу охолодитися.

Перед тим, як дістати з пароварки піддон для соку, переконайтесь в тому, що він вже охолонув.

Чищення та обслуговування

Чищення апарату

Спорожніть резервуар для води та вимийте його теплою мильною водою та м'якою тканиною.
Витріть та висушіть - Мал. **23**
Усі інші знімні деталі пароварки можна мити за допомогою посудомийної машини - Мал. **24**

Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

Не занурюйте резервуар для води у воду.

Періодично чистіть турбо-кільце.

Завжди використовуйте режим попереднє промивання або промивання при найнижчій температурі.

Не забувайте звільняти та промивати піддон.

Чищення від накипу

Покладіть турбо-кільце у перегорнутому положенні на нагрівальний елемент - Мал. **25**
Налийте усередину турбо-кільця світлий оцет до максимальної позначки.
Наповніть резервуар для води холодною водою до такого ж рівня - Мал. **26**

Не вмикайте нагрівання (для уникнення появи запахів). Залиште на ніч для видалення накипу.
Промийте внутрішню частину резервуара для води теплою водою декілька разів.

Видаляйте накип з апарату приблизно через кожні вісім використань пристрою.

Не використовуйте інші засоби для видалення накипу.

З часом, в результаті сильного впливу соків таких овочів як, наприклад, буряк та морква, на стінках піддону для соку можуть з'явитися плями. Цей процес є нормальним. Плями можна видаляти шляхом замочування у слабкому (не абразивному) розчині, що відбілює, одразу після завершення приготування блюда.

Зберігання парових корзин

Для економії простору місця парові корзини можна зберігати одна в одній - Мал. 27

Таблиця тривалості приготування блюд

Час приготування зазначено є приблизними, він залежить від розмірів харчових продукту, що готується, відстані між його окремими частинами, від загальної маси продукту, від особистих смаків, а також від напруги у мережі.
Приготування продуктів з різною тривалістю парової обробки: до нижньої парової корзини покладіть найбільший шматок, або продукт, які потребує найбільшого часу приготування. Потім, в процесі приготування, покладіть до другої та третьої корзини продукти, які потребують меншого часу приготування.
*На початку приготування натисніть кнопку "**VITAMIN+**" для прискорення часу приготування блюда та для збереження максимальної кількості вітамінів.*

Риба • морепродукти	Вид	Маса	Час приготування	Рекомендації
Тонке філе риби	Свіже	450 г	5-10 хв.	Не кладіть шматочки філе риби один на інший.
	Заморожене	450 г	10-15 хв.	
Товсте філе або вирізка	Свіже	400 г	10-15 хв.	
Риба цілком	Свіжа	600 г	20-25 хв.	
Мідії	Свіжі	1 кг	10-15 хв.	Не вживайте тих молюсків, що не розкрилися.
Креветки	Свіжі	200 г	2-5 хв.	Приготування за смаком
Морські гребінці	Свіжі	100 г	2-5 хв.	Приготування за смаком
М'ясо • птиця				
Грудинка курчати (безкісткова)	Скибки Повністю	500 г 450 г	10-15 хв. 15-20 хв.	
Ніжки курчат	Свіжі	4 шт.	30-35 хв.	
Ескалоп з індички	Свіжий	600 г	15-20 хв.	
Свиняче філе	Свіже	700 г	10-15 хв.	Розріжте на сантиметрові кубики.
Вирізка баранини	Свіжа	500 г	10-15 хв.	
Ковбаски	Копчені	10	5 хв.	
	Сосиски	10	10-15 хв.	Проколіть перед приготуванням.
Овочі				
Спаржа	Свіжа	600 г	10-15 хв.	Зрізати кореневу частину.
Броколі	Свіжа Заморожена	400 г 400 г	19 хв. 13 хв.	Розділити на невеликі суцвіття.
Селера	Свіжа	350 г	15-18 хв.	Розрізати на кубики або скибочки.
Гриби	Свіжі	500 г	11 хв.	Відрізати ніжки та ретельно промити.
Кольорова капуста	Свіжа	1середній качан	20-25 хв.	Розділити на невеликі суцвіття.
Капуста (червонокачанна, білокачанна)	Свіжа	600 г	15-18 хв.	Нарізати скибочками або покришити.
Кабачки	Свіжі	600 г	7-10 хв.	Нарізати скибочками.
Шпинат	Свіжий Заморожений	300 г 300 г	8-10 хв. 15-20 хв.	
Невелика стручкова квасоля	Свіжа Заморожена	500 г 500 г	20-25 хв. 25-30 хв.	
Зелений горошок	Свіжий Заморожений	400 г 400 г	20 хв. 25 хв.	
Морква	Свіжа	500 г	10 хв.	Нарізати тонкими скибочками.
Кукурудзяні качани	Свіжі	500 г	30 хв.	
Цибуля	Свіжа	500 г	8 хв.	Тонко порізати.
Перець	Свіжий	300 г	10-15 хв.	Порізати на широкі смужки.
Стара картопля	Свіжа	600 г	20-25 хв.	Порізати на скибки або на кубики.
Молода картопля невелика, ціла	Свіжа	600 г	35-40 хв.	Час приготування залежить від розміру та сорту.
Цілі невеликі цибулини	Свіжі	400 г	8 хв.	

Рис • крупи макаронні вироби	Кількість продукту	Кількість продукту	Час води	Рекомендації приготування
Зерна білого американського довгастого рису	150 г	300 мл	25-30 хв.	Промийте рис перед приготуванням. В чашу для рису налийте окріп.
Білий круглий рис	150 г	300 мл	25 хв.	
Білий рис швидкого приготування	150 г	300 мл	18-20 хв.	
Коричневий рис	150 г	300 мл	35 хв.	
Кускус	200 г	350 мл	10 хв.	Попередньо залийте окропом на 5 хв.
Пшениця	150 г	300 мл	15 хв.	Залийте окропом.
Спагеті (паста)	200 г	400 мл	20-25 хв.	Залийте окропом.
Інші продукти	**Вид продукту**	**Кількість**	**Час**	**Рекомендації приготування**
Яйця	Круто	6	15 хв.	Добре змастіть формочки.
	Некруто	6	8-10 хв.	
Фрукти	Свіжі		10-15 хв.	
Підігрівання продуктів, продукту				
м'яса	Шматочки		10-15 хв.	
Спагеті			10-15 хв.	
Овочі			5-10 хв.	

October 2005 - Ref. : 5080186 - Document subject to change - ESPACE GRAPHIQUE -DIJON